ACQUISTATO IL .....

Aglianico Campania IGP 2014

Il Nebbiolo del Sud

La Campania è una regione con antichissime tradizioni vitivinicole che negli ultimi anni ha avuto un'importante crescita dal punto di vista enologico, sia per la produzione di vini bianchi che di vini rossi. Tra i rossi, un vitigno in particolare eccelle per le sue qualità organolettiche: l'aglianico.

Un'uva coltivata in tutto il sud Italia, tra Campania, Basilicata, Puglia del nord e Calabria; un vitigno generoso, che dona struttura, colore e grande presenza tannica nel bicchiere. Caratteri importanti, che hanno portato molti a definire l'aglianico come il nebbiolo del sud Italia. In particolare, nel territorio campano caratterizzato da temperature leggermente più basse rispetto alle altre regioni in cui viene coltivato, l'aglianico dà vini più freschi, dove al naso spiccano nuances fruttate ed in bocca domina l'acidità. Il Campania IGP 2014 che ti presentiamo oggi è perfetto proprio per scoprire i caratteri primari di questo vitigno: è un vino giovane, che al naso presenta le classiche note olfattive di frutta matura ed in bocca è agile e snello, con un tannino ed un'acidità che lo rendono facilmente abbinabile a diversi tipi di preparazioni culinarie. L'Azienda Agricola Terre di Noukria nasce da un'esperienza di oltre 50 anni nella creazione e selezione di prodotti di ottima qualità. Una realtà produttiva attenta, che seleziona solo le partite migliori delle uve coltivate da quei conferenti storici che da sempre collaborano con l'azienda secondo rigorose linee guida, in un rapporto di fiducia e stima reciproco. Un'azienda differente rispetto a quelle che tipicamente selezioniamo, ma che ci ha convinto per la qualità di questo ottimo vino.

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendente all?argilloso
Esposizione	Sud-est, 450 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Entro i prossimi 3 anni
Abbinamento	Si abbina ottimamente con carni rosse, selvaggina, cacciagione, funghi, salumi e formaggi di media e lunga stagionatura
Vinificazione	Macerazione prefermentativa alla temperatura di 5°C, con successiva fermentazione a 24°C per circa 10 giorni. Passaggio in botti da 25 hl e avvio della fermentazione malolattica. Affinamento in legno per circa 8 mesi. Imbottigliamento con un minimo di affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi
Sensazioni	Di colore bordeaux scuro, il naso è giocato sulla frutta matura e su accenni vegetali. La bocca è di grande struttura, con un tannino vivace, classico dell?aglianico

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821