ACQUISTATO IL .....

Aglianico del Taburno DOCG 2019



Un Aglianico del Taburno ricco e concentrato

I vigneti da cui provengono le uve usate per produrre questo interessante rosso si trovano a Torrecuso, provincia di Benevento. La zona è quella di elezione di tanti grandi vini dal cuore caldo. Vini prodotti con uve maturate al sole della Campania, con un clima più che mite e tante ore di sole ogni giorno, per diversi mesi l'anno. In campagna le tecniche sono rigorose. Vendemmia a mano, selezione dei grappoli migliori. Poi l'uva viene conferita in cantina per essere lavorata quanto prima possibile. Pigiatura e diraspatura, poi una prolungata macerazione per estrarre tutto il colore e i tannini migliori. Dopo la vinificazione, un lento processo di maturazione permette al vino di raggiungere il giusto livello di piacevolezza. Il risultato è un rosso intenso e concentrato. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rubino, con aromi che ricordano i frutti di bosco. Un bel vino che in bocca si rivela morbido e piacevole, caldo e con note evidenti di confettura di amarena.

Mai come in questo caso, il legame con il territorio è davvero tangibile. Stiamo parlando di quel particolare rapporto che lega l'imprenditore Enzo Rillo con la sua terra, il Sannio. E' qui, infatti, che decide di dar vita alla sua azienda agricola, La Fortezza, nel cuore del Taburno. Nata con il preciso scopo di valorizzare il buono della sua terra, fin dall'esordio punta tutto sui vini tipici, come l'Aglianico del Taburno DOCG, la Falanghina del Sannio, il Greco, il Fiano e il Piedirosso. L'Aglianico, in particolare, si rivela un vitigno estremamente versatile e viene utilizzato anche per produrre un rosato, sempre in purezza. L'ultima incursione, in termini di tempo, è quella nel mondo delle bollicine. Oggi, infatti, La Fortezza affianca alla linea tradizionale anche una gamma interessante di spumanti, Charmat e metodo classico, a base di Falanghina. E con questo, il cerchio davvero si chiude.

La Vigna

Terreno	Argilloso in alcuni tratti anche argilloso
Esposizione	Sud-Ovest 500m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico del Taburno 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 15 anni da oggi
Abbinamento	Formaggi stagionati, piatti di carne
Vinificazione	Raccolta in cassetta. Uva pigiata e diraspata con macerazione prolungata in piccoli serbatoi a temperatura controllata.
Sensazioni	Vino dal color rosso rubino, aromi che ricordano i frutti di bosco, al palato morbido e piacevole, con note di confettura di amarena.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821