ACQUISTATO IL .....

Aglianico Salento IGP 2020 2020



La potenza dell'Aglianico

Tutta la potenza dell'Aglianico. Uva antica che affascina in ogni sua espressione. Notte Rossa lo propone in una versione molto immediata, affinato in acciaio, libero di esprimere le sue note fruttate ed erbacee, rese eleganti da sentori di liquirizia. Un vino moderno anche se profondamente legato alla tradizione del Salento. Asciutto, pieno e avvolgente in bocca, presenta un lungo finale ben equilibrato tra la bella tannicità e la morbidezza dovuta all'alcol. Servito alla giusta temperatura, mai superiore a 18 gradi, è un meraviglioso compagno di cene saporite. E' ideale in abbinamento a piatti golosi e intensi come le lasagne al forno o i secondi a di carne, come il brasato o lo stracotto. Un vino che non teme gli abbinamenti forti.

Nel cuore del Salento, terra di grandi vini, e più precisamente in località San Marzano si trova l'azienda Notte Rossa. Qui le vigne sono quelle del Primitivo di Manduria da cui si ottengono vini di grande personalità. I vigneti aziendali si trovano nelle aree più vocate della penisola salentina. Ettari vitati, prevalentemente con uve autoctone, disposti in diversi appezzamenti che godono di esposizioni e suoli diversi. Dalle aree collinari e tendenzialmente argillose del nord tarantino, ossia nell'alto Salento, a circa 150 metri sul livello del mare, provengono le uve bianche. Per i rossi, come Primitivo e Negroamaro, la scelta ricade su appezzamenti negli agri dislocati più a sud, aree di terra rossa, di calcare e di sabbia, dove le vecchie piante ad alberello convivono da decenni con gli arbusti della macchia mediterranea.

La Vigna

Terreno	Salento, Puglia, a circa 100 m slm. L'area è caratterizzata da temperature medie alte e una bassa piovosità. I terreni sono a medio impasto tendenzialmente sabbioso, poco profondi e con buona presenza di scheletro.
Esposizione	Sud
Allevamento	Alberello
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	100% Aglianico
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in acciaio
Sensazioni	Colore rosso rubino con tessitura fitta, intenso al naso di note fruttate ed erbacee con sentori di liquirizia. Di gusto asciutto, pieno e avvolgente in bocca, con finale equilibrato tra tannicità e rotondità.

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