ACQUISTATO IL .....

Aglianico Rosato Sannio DOP 2021 2020



Il rosa che colpisce

Sannio DOP, questo rosato nasce da uve Aglianico in purezza. Ed è difficile non restare colpiti dalla particolare nota di colore che lo contraddistingue. Figlio di uno dei vitigni più interessanti del nostro meridione, questo rosato nasce da una lavorazione accorta delle migliori uve provenienti dai vigneti dei soci della cantina che si trovano sulle colline del Sannio beneventano. E' ottenuto da una classica vinificazione in rosa che viene seguita con attenzione dai tecnici della cantina, con un controllo serrato sulle temperature. Nel calice si presenta di un bel colore rosa intenso, con profumi delicati che richiamano alla memoria frutti maturi e succosi, e fiori freschi. In bocca, invece, si rivela subito ben secco e armonico. Un vino naturalmente versatile che sa accompagnare diversi piatti. Ottimo, per esempio, con la classica zuppa di pesce o con un piacevole pollo alla diavola, magari cotto lentamente sulla brace.

La Cantina di Solopaca, in provincia di Benevento, è una tra le più antiche aziende vinicole della Campania. E con circa 120 mila ettolitri di vino prodotti, è anche ai primi posti nella produzione regionale. Ma questi numeri non devono spaventare. Solopaca, infatti, non è assolutamente un colosso industriale senza cuore. Al contrario, la Cantina di Solopaca nasce, cresce e si sviluppa anno dopo anno grazie al duro lavoro di circa 600 viticoltori soci. Artigiani della vigna che gestiscono le proprie piccole aziende con passione e competenza, conferendo alla cantina solo i migliori frutti della loro terra. Nasce così il Solopaca DOC, primo vino nel Sannio ad aver ottenuto il riconoscimento di origine controllata, nel 1974. Le varietà coltivate sono la Falanghina, l'Aglianico, tipiche del Sannio beneventano, ma anche Greco e Fiano. Negli ultimi anni, poi, sono stati riscoperti anche vitigni legati alla tradizione come il Coda di Volpe e la Barbera. In totale l'azienda può contare su circa 1300 ettari di superficie vitata, nel comune di Solopaca, e in 16 comuni limitrofi.

La Vigna

Terreno	terreni di medio impasto argilloso-calcareo.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera con potatura a Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Il vino è ottenuto attraverso la tecnica del salasso, che consiste nel prelevare una aliquota di mosto dalla massa di pigiato-diraspato di aglianico e vinificarlo in assenza di vinacce a temperatura controllata.
Sensazioni	tipico colore rosa cerasuolo, sentori floreali tipici di rosa e viola, in bocca il sorso è avvolgente e strutturato, adatto a tutte le stagioni.

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