ACQUISTATO IL .....

Aglianico Sannio DOP 2021 2021



Nobile principe campano

Cantina di Solopaca propone questo interessante Aglianico del Sannio DOP, prodotto da uve in purezza provenienti dai soci viticoltori della cantina che operano nel comune di Solopaca e limitrofi. L'Aglianico, principe indiscusso della viticoltura regionale, è in grado di dar vita a vini di grande carattere, con alcol e tannini importanti che vanno saputi gestire bene per non risultare sgradevoli. Operazione perfettamente riuscita ai bravi tecnici della cantina di Solopaca che vinificano le migliori uve con una prolungata macerazione delle bucce e un rigoroso controllo della temperatura. Nasce così questo vino, caratterizzato da un bel colore rubino intenso. Al naso ha profumi vinosi e gradevoli, con netti ricordi di frutta rossa, in particolare di fragola e lampone. In bocca è asciutto, armonico e vellutato, con un tannino ben presente ma delicatamente maturo. Si abbina bene a carni rosse ma anche alla selvaggina più saporita o a formaggi semi stagionati.

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 rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	100% aglianico
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	dopo una attenta selezione delle migliori uve del Vitigno Autoctono Aglianico, raccolte manualmente, avviene la vinificazione in rosso con lunga macerazione sulle vinacce , in serbatoi con controllo della temperatura. Dopo la svinatura e la fine della fermentazione malolattica il vino si avvia ad un affinamento in legno per breve periodo.
Sensazioni	vino dal colore rubino più o meno intenso. Ha profumo vinoso e gradevole, con sentori frutta rossa , ricordi di fragola e lampone. Il sapore è tipico, asciutto, armonico, vellutato.

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