ACQUISTATO IL .....

"Evoli" Campania IGP Aglianico 2019 2019



Un altro grande rosso del territorio

Ancora un grande rosso del territorio. Ancora un grande vino da vitigno autoctono. Ancora una volta il frutto di un Aglianico in purezza, proveniente da una delle zone più interessanti della Campania. Siamo a Eboli, in provincia di Salerno, e questo rosso proposto da Rossella Cicalese vuole essere un omaggio alla sua città di origine. Evoli, infatti, è il nome medioevale della città di Eboli, dove l'azienda ha i suoi vigneti storici e dove le uve Aglianico utilizzate in questo caso maturano lentamente fino all'inizio del mese di ottobre. Vinificazione accurata, con diraspapigiatura, ammostamento in acciaio e fermentazione ad opera di lieviti spontanei a temperatura controllata, dopo la svinatura il vino subisce la sua fermentazione malolattica in acciaio e un affinamento della durata di 5 mesi. Solo a quel punto è pronto per essere messo in bottiglia. Un periodo di riposo essenziale per equilibrare al meglio tutte le caratteristiche spigolosità del vitigno. Colore rubino tendente al viola, al naso rivela nettissimi sentori di marasca e prugna, seguite da note speziate, come il pepe. In bocca l'alcol si sente, rendendo il vino piacevolmente caldo ed etereo. Morbido e avvolgente fin dal primo assaggio, questo rosso campano ha, come è normale, tannini ben evidenti. Una sensazione forte ma piacevole, grazie al buon equilibrio tra tutte le sue componenti. Vino perfetto per la cucina mediterranea e i suoi sapori decisi. Ottimo con la parmigiana, i primi piatti e le carni, soprattutto di agnello.

L'azienda Rossella Cicalese nasce nel 2012. Si tratta di una bella azienda di famiglia, basata inizialmente sui terreni ereditati dal bisnonno. Nel 2012 sono stati piantati i primi vigneti a Eboli, mentre due anni dopo, nel 2014, anche a Perdifumo, sempre nella provincia di Salerno. La scelta dei territori non è casuale, ma mirata e dettagliata. Complessivi quattro ettari e mezzo che godono di un microclima favorevole e di un'ambientazione da favola, quella della Campania Felix. In questo contesto i vigneti affondano le proprie radici in un territorio fertile e fecondo. Piante di Aglianico e Fiano, allevate a Guyot, che vengono coltivate in regime di lotta integrata, con un ridotto impiego di prodotti chimici. Tecniche a basso impatto ambientale che caratterizzano anche tutto il processo di vinificazione.

La Vigna

Terreno	medio impasto tendenzialmente argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	100% AGLIANICO
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Ammostamento, fermentazione e affinamento in botti di acciaio.
Sensazioni	Colore rosso rubino con note violacee, sentori di prugna, mirtillo e marasca. Fruttato, pieno, avvolgente, tannini evidenti ma non aggressivi. Strutturato, persistente, fresco. speziato, con sentori di pepe nero

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