ACQUISTATO IL .....

"Poggio delle Noci" Campania IGP Aglianico 2020 2020

L'eleganza del migliore Aglianico

Poggio delle noci rappresenta il vertice qualitativo della bella azienda campana Rossella Cicalese. Aglianico in purezza proveninte solo da vigneti di proprietà, il suo nome deriva dal luogo di origine del vigneto. Un Poggio, ossia una collina, che si trova nella frazione Noce Alta di Perdifumo. Qui il terreno è a tratti sabbioso e a tratti scheletrico, e viene arricchito di micro e macro elementi grazie alla pratica del sovescio, ottenuto da un mix di leguminose e graminacee. L'uva giunge a maturazione verso la metà di ottobre, quando viene vendemmiata a mano per garantire una giusta selezione dei frutti migliori. In cantina l'uva viene sottoposta a diraspapigiatura e a una vinificazione in acciaio, con fermentazione a opera di lieviti spontanei e una macerazione di circa 8 giorni. Dopo la svinatura, poi, il vino subisce la fermentazione malolattica, in acciaio, per poi essere passato in botti di rovere da 500 litri dove riposa per circa un anno. Colore rosso rubino carico tendente al granato, Al naso sentori di frutta matura ciliegia, ribes, cassis, lampone maturo, liquirizia, caffè e pepe. In bocca è pieno e avvolgente. Caldo, con un tannino ben evidente ma morbido e un finale balsamico, dove ritornano anche i sentori fruttati percepiti in precedenza. Rosso di grande piacevolezza, si accompagna bene a salumi, carni rosse alla griglia e primi piatti saporiti e golosi come le lasagne.

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	Sabbioso e roccioso
Esposizione	Nord 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	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Ammostamento, fermentazione in acciao. Affinamento in tonneaux da 500 lt per un anno
Sensazioni	Colore rosso rubino con unghia viola. Sentori di mirtilli, ciliegia, prugna. Tannino morbido. Avvolgente, pieno, sapido e minerale. Intenso. Alcol etereo

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821