



ACQUISTATO IL

Aglianico Del Sannio DOC 2019

2019

L'austerità dell'Aglianico



Svinando

L'austerità tipica dell'Aglianico. La ricchezza del suo corpo e l'importante trama tannica. Tutto questo si può trovare all'interno di questa bella bottiglia proposta da Monserrato 1973. Uve provenienti da una delle particelle più antiche dell'azienda. Questo vino nasce solo da grappoli selezionati a mano e solo nelle migliori annate. In commercio dopo due anni dalla vendemmia, la sua lavorazione ha inizio con una diraspatura leggera, seguita dalla pigiatura degli acini integri. Quindi macerazione del mosto in serbatoi di acciaio inox e fermentazione alcolica. Dopo circa 15 giorni si procede con la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, sempre in acciaio. Al termine della trasformazione, il vino affina parte in un serbatoio di acciaio, e parte in botte grande di rovere di Slavonia. Occorrono circa 18 mesi per giungere al giusto livello di maturità. A quel punto si procede con l'imbottigliamento e con un'ulteriore fase di affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. Rosso rubino vivo, al naso ha sentori di marasca, pepe nero, liquirizia e tabacco. Austero e giustamente tannico, è il classico Aglianico e rende onore al vitigno a bacca nera più famoso della Campania. Buono fin da subito, non teme certamente di invecchiare alcuni anni in cantina. Lo troveremo sempre pronto ad accompagnare con piacere piatti a base di carni rosse. Indicato anche con la selvaggina più saporita.

L'azienda Monserrato nasce nel 1973 da un'intuizione del Cavalier Francesco Zecchina, costruttore edile napoletano, appassionato di vini. Proprio la passione lo convince a investire in un'area della sua Campania particolarmente vocata per la viticoltura di qualità, acquistando terreni sulle colline intorno Benevento, a piedi del Monte Serrato. Qui sistema un rudere risalente al terremoto dell'Irpinia del 1962 e, con l'aiuto di un giovane amico e fattore, cominciò a piantare viti, tabacco e olivi. Dopo un periodo di transizione, la conduzione dell'azienda è oggi affidata a Paola, figlia di Francesco, e a suo figlio Lucio. Attualmente, dagli oliveti e dai vigneti aziendali vengono prodotte tre etichette di olio e una linea composta da sei vini del territorio.

La Vigna	
Terreno	Argilloso tufaceo con buona dotazione organica
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Controspalliera a Guyot
Densità imp.	4000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	aglianico 100%
Gradazione	13,50% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Diraspatura leggera, pigiatura degli acini integri e trasferimento del mosto in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione alcolica con macerazione delle bucce per circa 15 giorni; svinatura, decantazione, travasi. Fermentazione malolattica in acciaio. Affinato parte in serbatoio di acciaio, parte in botte grande di rovere di Slavonia per 18 mesi. Segue affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi.
Sensazioni	Rosso rubino vivo, al naso ha sentori di marasca, pepe nero, liquirizia e tabacco. Con l'invecchiamento vira su toni empireumatici ed eterei. Austero, giustamente tannico, rende con forza il nerbo del vitigno a bacca nera più famoso della Campania.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.