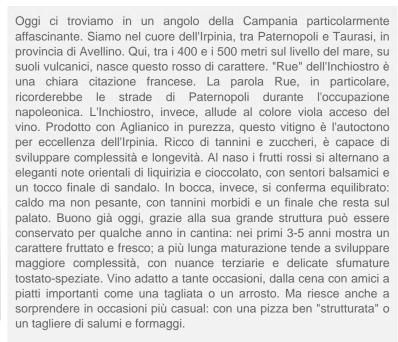






2021

L'autoctono per eccellenza



Cantina dinamica e moderna, Vini Nativ nasce nel 2008 tra le colline dell'Irpinia, e per la precisione tra Paternopoli e Taurasi, in provincia di Avellino. Patron dell'iniziativa sono Mario Ercolino, enologo, e Roberta Pirone, biologa esperta in scienze alimentari. Il nome "Nativ" non è casuale: indica proprio il legame profondo con le varietà autoctone, nato dal desiderio di esaltare l'essenza del territorio attraverso vitigni locali. Oggi l'azienda può contare su circa 15 ettari di vigneto coltivato a Fiano di Avellino, Greco, Falanghina e Aglianico, oltre ad altre varietà autoctone minori che gli permettono di offrire un bouquet ampio e rappresentativo dell'Irpinia. In cantina Nativ coniuga tecniche moderne e rispetto per la tradizione: fermentazioni a temperatura controllata, affinamento in barrique o tonneaux solo quando serve per arricchire la complessità, oltre a varie sperimentazioni per preservare intatta l'identità varietale.



"Rue dell'Inchiostro" Aglianico IGT 2021

La Vigna

Terreno Terreni collinari di origine prevalentemente vulcanica e argillo-calcarei ricchi di minerali.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Controspalliera a cordone speronato

Densità imp. 2100

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Campania

Uve Aglianico 100%

Gradazione 14% vol **Temp. Servizio** 18 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Pre-macerazione a temperatura controllata, macerazione con rimontaggi continui e follature per circa 10 giorni.

Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi

Sensazioni Rosso rubino-viola, al naso balsamico con mora e aromi speziati. Al palato purea densa di ciliegie e ribes nero.