ACQUISTATO IL .....

"Rue dell'Inchiostro" Aglianico IGP 2021 2021



L'autoctono per eccellenza

Oggi ci troviamo in un angolo della Campania particolarmente affascinante. Siamo nel cuore dell'Irpinia, tra Paternopoli e Taurasi, in provincia di Avellino. Qui, tra i 400 e i 500 metri sul livello del mare, su suoli vulcanici, nasce questo rosso di carattere. "Rue" dell'Inchiostro è una chiara citazione francese. La parola Rue, in particolare, ricorderebbe le strade di Paternopoli durante l'occupazione napoleonica. L'Inchiostro, invece, allude al colore viola acceso del vino. Prodotto con Aglianico in purezza, questo vitigno è l'autoctono per eccellenza dell'Irpinia. Ricco di tannini e zuccheri, è capace di sviluppare complessità e longevità. Al naso i frutti rossi si alternano a eleganti note orientali di liquirizia e cioccolato, con sentori balsamici e un tocco finale di sandalo. In bocca, invece, si conferma equilibrato: caldo ma non pesante, con tannini morbidi e un finale che resta sul palato. Buono già oggi, grazie alla sua grande struttura può essere conservato per qualche anno in cantina: nei primi 3-5 anni mostra un carattere fruttato e fresco; a più lunga maturazione tende a sviluppare maggiore complessità, con nuance terziarie e delicate sfumature tostato-speziate. Vino adatto a tante occasioni, dalla cena con amici a piatti importanti come una tagliata o un arrosto. Ma riesce anche a sorprendere in occasioni più casual: con una pizza ben "strutturata" o un tagliere di salumi e formaggi.

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.

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

Il 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.

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