



ACQUISTATO IL

"Le Sorbole" Aglianico Campania IGT 2024

2024

Matrimonio d'amore



Svinando

La Vigna

Terreno terreno collinare, calcareo argilloso

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Campania

Uve aglianico 90%, piediroso 10%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento si abbina splendidamente con piatti a base di carni rosse, arrostiti, e sughi di carne ricchi e saporiti. Grazie alla sua struttura e morbidezza, è ideale anche con formaggi stagionati e primi piatti corposi.

Vinificazione Vendemmia: Ottobre. Vinificazione: Il processo di vinificazione include una macerazione di circa 10 giorni, con fermentazione svolta anche con l'uso di lieviti autoctoni e completa fermentazione malolattica. Questo conferisce al vino una struttura complessa e una morbidezza ben integrata.

Sensazioni Colore: Rosso granato intenso. Profumo: al naso si percepiscono note di Suditalia, sovrano accanto a Fiano, Greco e Falanghina. Ma Vinosia non si ferma all'Irpinia: grazie a parcelle in Salento, gestite in collaborazione con la tenuta Emera, esplora anche il volto mediterraneo di Negroamaro e Primitivo, offrendo così una piacevole e speziata. Il tannino è vivace e disegna in modo architettonico il palato. La carica espressiva dell'Aglianico si unisce al Piediroso, che garantisce temperatura costante, risparmio energetico e un colpo d'occhio che fonde architettura e paesaggio senza forzature. Vinosia ha fatto della sostenibilità un pilastro della sua attività, grazie all'installazione di pannelli fotovoltaici, al recupero delle acque di lavaggio e a un sistema di coibentazione che taglia circa

Tra i resti della colonia romana di Abellinum ad Atripalda, c'è un terreno vulcanico calcareo che oggi nutre le migliori viti di Aglianico e Piediroso. Quel suolo antico è la scintilla che accende Le Sorbole, un rosso campano capace di parlare al presente con un passato di oltre duemila anni alle spalle. Ci troviamo in Irpinia, un mosaico di colline che vanno dai 300 ai 450 metri sul livello del mare, attraversate dal fiume Sabato e difese dall'Appennino. Un luogo magico per la produzione di vini di carattere. Non stupisce che nel Medioevo il vino d'Irpinia fosse già merce ambita sulle rotte che collegavano Napoli con l'entroterra. Blend particolare, questo vino è figlio di 90% Aglianico e 10% Piediroso. L'Aglianico, spesso definito come il "Barolo del Sud", fornisce struttura, tannino e note di prugna e liquirizia. Il Piediroso, o Per'e Palummo perché il raspo rosso ricorda la zampa del piccione, alleggerisce il sorso con ciliegie fresche e tocchi floreali. Insieme danno vita a un rosso che "ha una marcia in più" senza perdere bevibilità. Le uve, coltivate su pendii argilloso calcarei a circa 350-400 metri, sono raccolte a mano a ottobre. Segue una macerazione di dieci giorni in acciaio con lieviti autoctoni e completa fermentazione malolattica. Il vino affina quindi tre mesi in vasche d'acciaio per preservare il frutto prima dell'imbottigliamento. Nel calice rivela un bel colore rubino profondo dai riflessi granato. Il bouquet apre su mora selvatica, scorza di arancia sanguinella e sottobosco, poi vira verso tabacco dolce e liquirizia. Il sorso è polposo, animato da tannini vivaci ma levigati. Il finale è succoso, di buona persistenza. Colpisce dritto al cuore. Esalta un ragù napoletano a cottura lenta, accende la sapidità di una scamorza affumicata alla brace. Per i sostenitori della cucina VEG, da provare anche con un burger vegetale di lenticchie e funghi, dove le note terrose si specchiano nei toni di sottobosco del vino.

Quando parli di Vinosia non stai semplicemente citando una cantina irpina: stai evocando l'anima stessa di questo angolo montuoso della Campania. Qui i suoli vulcanici, i boschi di castagno e le forti escursioni termiche danno vita a vini di carattere inconfondibile. Fondata ufficialmente all'inizio degli anni 2000 dai fratelli Mario e Luciano Ercolino, già noti per aver contribuito al successo di Feudi di San Gregorio, l'azienda nasce dal desiderio di "fare vino a modo nostro", puntando solo su vitigni autoctoni e su pratiche moderne ma rispettose dell'ambiente. Il quartier generale è a Paternopoli, nel cuore, a pochi chilometri dal borgo di Luogosano. Qui, su 20 ettari di vigneti arrampicati tra i 380 e i 550 metri sul livello del mare, l'Aglianico regna sovrano accanto a Fiano, Greco e Falanghina. Ma Vinosia non si ferma all'Irpinia: grazie a parcelle in Salento, gestite in collaborazione con la tenuta Emera, esplora anche il volto mediterraneo di Negroamaro e Primitivo, offrendo così una piacevole e speziata. Il tannino è vivace e disegna in modo architettonico il palato. La carica espressiva dell'Aglianico si unisce al Piediroso, che garantisce temperatura costante, risparmio energetico e un colpo d'occhio che fonde architettura e paesaggio senza forzature. Vinosia ha fatto della sostenibilità un pilastro della sua attività, grazie all'installazione di pannelli fotovoltaici, al recupero delle acque di lavaggio e a un sistema di coibentazione che taglia circa

60?tonnellate di CO? l'anno. In vigna si prediligono pratiche a basso impatto, con sovesci e minimi trattamenti chimici, mentre in cantina si lavora con lieviti indigeni selezionati in parcella e micro?ossigenazione dolce in barrique di rovere francese, rinnovate con criterio per evitare eccessi di legno.