ACQUISTATO IL .....

"Le Sorbole" Aglianico Campania IGT 2025 2025



La Vigna

Terreno	terreno collinare, calcareo argilloso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	aglianico 90%, piedirosso 10%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	si abbina splendidamente con piatti a base di carni rosse, arrosti, 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 percepisce un bouquet di frutta rossa matura, liquirizia e spezie dolci, che si fondono armoniosamente. Gusto: al palato, il vino è pieno, caldo e speziato, con tannini vivaci ben integrati. La carica espressiva dell'Aglianico si unisce alla morbidezza del Piedirosso, creando un'esperienza gustativa piacevole. La carica espressiva dell'Aglianico si unisce alla morbidezza del Piedirosso, creando un'esperienza gustativa appagante e persistente.

Matrimonio d'amore

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 Piedirosso. 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%?Piedirosso. L'Aglianico, spesso definito come il "Barolo del Sud", fornisce struttura, tannino e note di prugna e liquirizia. Il Piedirosso, 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 argillo?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 Vinosìa 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 Vinosìa 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 doppia lettura del Sud Italia, tra altitudine e brezze marine.?La cantina?è stata progettata dall'architetto Alessandro?Di?Pietro, del Politecnico di Milano, con l'obiettivo di integrare architettura e paesaggio senza forzature. Inserita nella collina, sfrutta la gravità per muovere il vino senza pompe, preservandone la delicatezza, e mantiene una temperatura costante naturale grazie 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.

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