



ACQUISTATO IL

Aglianico Puglia IGT

2009

L'Aglianico firmato Polvanera



Svinando

Filippo Cassano si misura con l'aglianico, vitigno nobile del nostro sud. Il 2009 riconferma le sensazioni che già ci avevano convinto con il 2008: Aglianico ricco al naso, con i toni di frutta matura che si stemperano in note più balsamiche, più evolute, mentre in bocca il tannino incomincia a distendersi, lasciando la bocca pulita e asciutta.

Ecco il vino perfetto per iniziare a scoprire Filippo Cassano e i suoi magnifici vini. Un Aglianico da bere tutti i giorni, senza rinunciare alle 3 P a cui Filippo ci ha abituati: Potenza, Piacevolezza, Precisione. Vini sontuosi, pieni, e allo stesso tempo fini, di grande equilibrio. Filippo porta avanti una lunga tradizione di famiglia. Polvanera sorge all'interno di una masseria interamente restaurata, nella Marchesana, contrada di Gioia del Colle, dove già nel 1860 era possibile osservare le distese di alberelli di vite caratteristici di questa zona. Gli ettari di vigneto in proprietà sono 25, di cui 15 coltivati a primitivo. Per il resto le varietà sono aleatico, aglianico, fiano minutolo, falanghina e moscato. Inoltre, Filippo ha selezionato altri 15 ettari di vigne vecchie (40-60 anni, in affitto), con rese bassissime di circa 500 g. per pianta. Il nome Polvanera è ispirato al colore scuro del terreno della zona. La cantina è scavata nella roccia della Murgia Carsica, dove il Primitivo incontra da secoli il suo habitat naturale. Nel 2003, con Polvanera, Filippo ha avviato un progetto ambizioso per la valorizzazione del Primitivo e altri vitigni autoctoni nella produzione di vini di qualità.

La Vigna	
Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Sud, 350 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso secco fermo IGT
Provenienza	Puglia
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Ottimo oggi, ben conservabile per 2-3 anni
Abbinamento	Carni rosse, cacciagione, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve in cassette. Macerazione delle bucce col mosto per dieci giorni. Maturazione del vino per almeno nove mesi in contenitori di acciaio inox e affinamento in bottiglia per almeno 15 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino impenetrabile; naso caldo di frutta matura, arricchito da sfumature balsamiche; bocca di grande corpo, finale leggermente tannico

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821