



ACQUISTATO IL

Aglianico Doc "Blu Onice"

2015



Un Aglianico che racchiude in sé tutta la magia del territorio

Per parlare del Blu Onice Nativ, un Irpinia Aglianico DOC, si deve partire dalla Ciliegia Maiatica di Taurasi. E no, non siamo impazziti. Frutto campano, avellinese per la precisione, è una bacca carnosa e succulenta, caratterizzata da un gusto che vede le componenti dolce e aspra in perfetto equilibrio. Il Blu Onice Nativ restituisce il gusto di quel particolare frutto, con tutto il corredo di note speziate che lo caratterizza. Al naso pizzica, solleticando l'olfatto con suggestioni di rara efficacia aromatica. Procedendo a ritroso, non può non colpire il colore rosso rubino acceso di questo aglianico, carico e bello da osservare. Perché Blu Onice? Per la presenza accanto al vigneto di una cava di onice, appunto: pietra gialle con striature blu, identico colore che potete trovare sull'etichetta di questo campione dei vini campani.

Situata nel cuore di Paternopoli, Nativ è un'azienda relativamente giovane, immersa in un territorio con vocazione vitivinicola le cui radici affondano in un lontano passato. Doppia anima, in Nativ: quella del noto enologo Ercolino e della specialista in scienze dell'alimentazione Pirone. Mission dell'azienda? Produrre vini tipici del territorio, pochi e realizzati con grande cura. Perché per Nativ non è un ricco catalogo a fare la differenza, ma una voce distinta che racconta in modo unico il vino campano.

La Vigna	
Terreno	Terreno roccioso con sedimenti minerali
Esposizione	Sud -Ovest, 600m.s.l.m.
Allevamento	Controspalliera allevata a guyot
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 15-20 anni da oggi
Abbinamento	Carne fiorentina
Vinificazione	Vendemmiato verso fine ottobre, inizio novembre. Il mosto ottenuto è soggetto a pre-macerazione a freddo per circa 6 giorni. Segue macerazione con rimontaggi continui e follature. Fermentazione malolattica svolta.
Sensazioni	Dal colore rosso rubino intenso, al naso rivela note speziate, con sentori di cacao, chicchi di caffè tostato, frutti rossi. Al palato risulta morbido, corposo, ben strutturato, con note di prugna matura e ciliegia.

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