

ACQUISTATO IL .....

## Aglianico Doc "Blu Onice"

## 2015





La Vigna

Terreno roccioso con sedimenti minerali

**Esposizione** Sud -Ovest,600m.s.l.m.

Allevamento Controspalliera allevata a guyot

**Densità imp.** 3.000 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

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.

del territorio

Per parlare del Blu Onice Nativ, un Irpinia Aglianico DOC, si deve

Un Aglianico che racchiude in sé tutta la magia

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.