



ACQUISTATO IL

"Dal Re" Irpinia Aglianico DOC 2019

2019

Un rosso che non passa inosservato



Svinando

L'etichetta è quella che Feudi propone per tutte le sue Selezioni. Minimale ed elegante, in questo caso ha un colore che ricorda la vinaccia. Sarà solo suggestione, ma è certo che quando la si cerca su uno scaffale, fisico o virtuale, la sua silhouette balza subito all'occhio. Aglianico Dal Re, del resto, non è certo fatto per passare inosservato. Aglianico in purezza, viene domato con circa 6 mesi in barrique di rovere francese e poi, prima di essere messo in commercio, riposa ancora qualche mese in cantina. Prima in acciaio e poi in bottiglia. Serve tempo, a questo indomito vitigno del Sud, per raggiungere la giusta maturità. Rosso rubino brillante, al naso richiama profumi di piccoli frutti rossi, come l'amarena e il lampone. Con loro la liquirizia e le immancabili spezie dolci. In bocca è morbido ed equilibrato, con tannini soffici che gli conferiscono una lunga persistenza aromatica. Un rosso interessante. Un vino con cui sperimentare mille abbinamenti diversi, dalle zuppe e le minestre di verdure, alle paste saporite e condite, come una golosa lasagna della nonna, fino ai classici piatti a base di carne rossa. Il limite sta in noi. Nella nostra fantasia.

C'è un sottile fil-rouge che unisce tutto ciò che è stato fatto a Feudi di San Gregorio, fin dalla sua nascita nel 1986. E' il desiderio di valorizzare al meglio l'instimabile patrimonio di vitigni autoctoni della tradizione campana. A partire dal Greco, il Fiano e l'Aglianico, veri porta bandiera regionali. Oggi l'azienda può contare su un complessivo di 300 ettari di vigneto, suddivisi in oltre 800 particelle che differiscono per altitudini, esposizioni e pendenze. Un meraviglioso puzzle naturale che esprime perfettamente la biodiversità del territorio, ed è in grado di dar vita a cru straordinari. E' attualmente una delle principali aziende vinicole del Sud Italia, con un export che copre più di 50 Paesi nel mondo. L'esperienza maturata in questi anni ha dunque portato la famiglia Capaldo, da sempre mente e anima dell'azienda, a decidere di esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni di Italia. E? nato così? il progetto "Tenute Capaldo" che racchiude un complesso di cantine che vanno da DUBL, sempre campana, alla toscana Campo alle Comete, passando per Basilisco, cantina biologica nel Vulture, Ognissole, biodinamica pugliese, Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per finire con FedeGraziani, piccolo gioiello sulle pendici dell'Etna. Tutte realtà accomunate dai medesimi valori: produrre vini di eccellente qualità nel rispetto del territorio di appartenenza.

La Vigna	
Terreno	Profondi a tessitura moderatamente grossolana, non calcarei.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	AGLIANICO
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 2-3 settimane. Maturazione: Circa 6-8 mesi in barriques di rovere francese e successiva permanenza in acciaio. Affinamento: Minimo 6-7 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Rosso rubino brillante. Al naso richiama piccoli frutti rossi, come l'amarena ed il lampone, la liquirizia e le spezie dolci. Al gusto è morbido ed equilibrato con tannini soffici che gli conferiscono una lunga persistenza aromatica

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.