



ACQUISTATO IL

"Puro del Duca" Aglianico Campania IGP 2019

2019

Piacevolmente complesso



Svinando

Il nome Puro del Duca nasce dall'ubicazione del vigneto, in località Costa del Duca, nel comune di Castelvenere. Aglianico in purezza, questo vino si rivela piacevolmente complesso e dotato di una grande personalità. Ma procediamo con ordine. La raccolta delle uve avviene verso la fine di ottobre, o agli inizi di novembre. Vinificazione tradizionale, si inizia con la fase di macerazione delle bucce, per estrarre colore e tannini e dare inizio alla fase di fermentazione a temperatura controllata. Generalmente occorrono circa 20 - 25 giorni perché questa fase giunga a termine e a quel punto, dopo la svinatura, il vino viene passato in barrique di rovere per almeno sei mesi. Solo a quel punto è pronto a incontrare la bottiglia, dove prosegue con l'affinamento per alcuni mesi. Vino da meditazione, corposo e importante, questo Aglianico ha colore rosso granato. I suoi profumi sono intensi e complessi. Richiamano alla mente i frutti rossi maturi, le spezie e un leggero sottofondo tostato. In bocca è morbido, avvolgente, strutturato ed equilibrato. Vino caratterizzato da un'elevata persistenza gustativa, ha tannini importanti che richiedono il giusto abbinamento di carni rosse, meglio se cotte alla griglia.

L'Azienda Agricola CantaVitae si trova a Marano di Napoli. A gestire la cantina è un giovane agronomo ed enologo, Michelangelo Schiattarella, un vero e proprio artigiano del vino. I vigneti aziendali si trovano in diverse aree della regione. La scelta fondamentale, infatti, è stata quella di legare le uve al territorio di provenienza. Dai Campi Flegrei, dunque, provengono le varietà Piediroso e Falanghina usati per la produzione dei vini DOC. Dal Sannio, invece, arrivano Aglianico e Falanghina, mentre il Primitivo arriva dalla zona degli Aurunci, a cavallo tra il basso Lazio e la provincia di Caserta. Il fulcro delle attività, però, si svolge in cantina. I vini bianchi e i rossi seguono procedure diverse e tempistiche differenti. Ogni grappolo viene accuratamente selezionato e lavorato nel pieno rispetto della materia prima di partenza. Ogni vasca è seguita e monitorata in tutte le fasi, così che i vini possano giungere alla delicata fase di affinamento, secondo i tempi giusti, senza stress.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	3333

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGP
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione La raccolta delle uve avviene per la fine di ottobre, inizi di novembre. La vinificazione prevede la macerazione delle bucce, ad una temperatura di fermentazione controllata non oltre i 26 gradi, fino alla fine della fermentazione che generalmente ha una durata di circa 20 - 25 giorni. Successivamente permane per 6 - 8 mesi in barrique di rovere per poi completare il suo affinamento in bottiglia. Vino da meditazione, corposo, importante.

Sensazioni Vino dal colore rosso granato. I profumi risultano intensi e complessi, ci riportano ai frutti rossi maturi, alle spezie con un leggero sottofondo tostato. Al palato risulta morbido, avvolgente, strutturato ed equilibrato, caratterizzato da un'elevata persistenza gustativa. Al gusto è avvolgente ed intenso, con presenza di tannini importanti. Colore rosso granato. Al palato risulta avvolgente, strutturato ed equilibrato. Elevata persistenza gustativa con forte presenza di tannini.

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