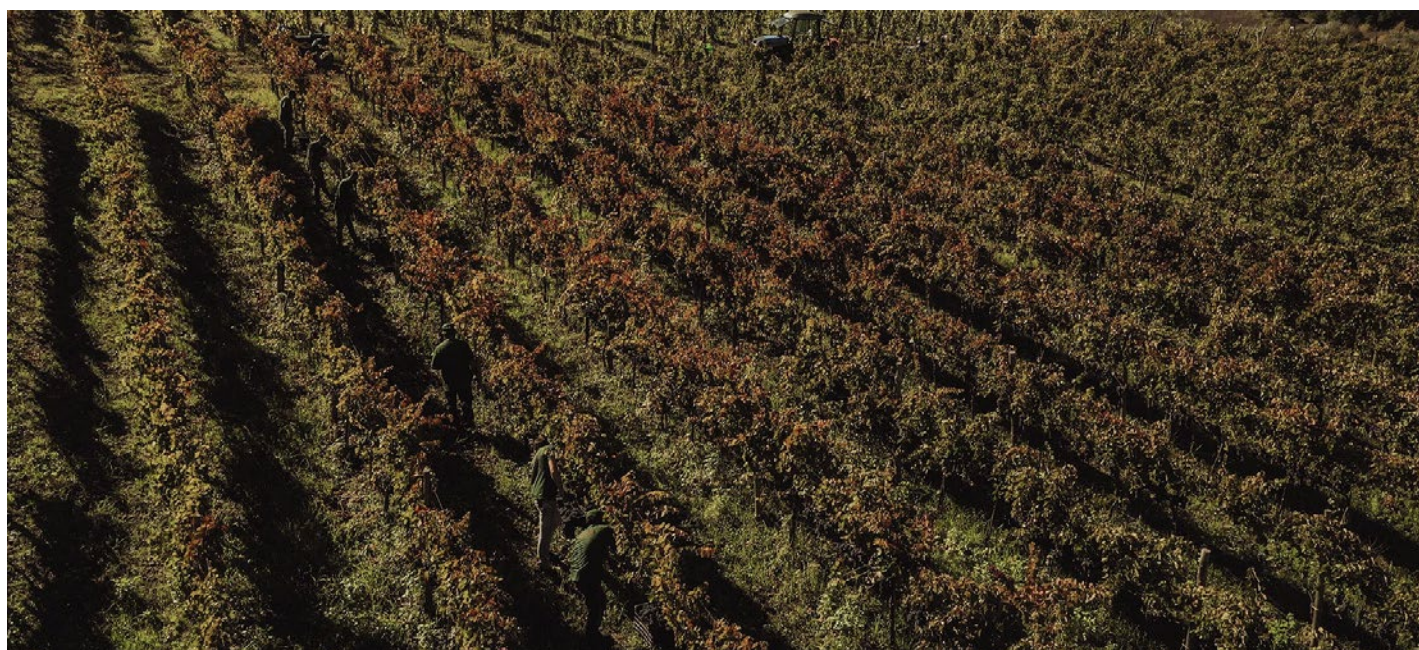


IRPINIA DOC CAMPI TAURASINI

ANTEPRIMA

Il vigneto di Aglianico della Tenuta Fonzone a Paternopoli si estende lungo i due versanti di una collina ben ventilata, posta ad un'altitudine che varia dai 360 ai 430 m s.l.m. e circonscritta dai torrenti Fredane ed Ifalco. Le ottime esposizioni, i terreni argillosi e le bassissime rese offrono una materia prima di grande qualità.

Le uve da cui si ottiene il Mattoda' Irpinia DOC Campi Taurasini sono raccolte in piena maturazione e vinificate nel rispetto rigoroso delle caratteristiche varietali.





Mattoda'

IRPINIA DOC CAMPI TAURASINI

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Irpinia DOC Campi Taurasini
Composizione: aglianico 100%
Provenienza uve: Paternopoli (AV)
Terreno: franco-argilloso
Altitudine: 380 – 420 m s.l.m.
Esposizione: ovest, sud-ovest, sud-est
Anno d'impianto: 2005
Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro
Forma d'allevamento: spalliera
Potatura: cordone speronato
Resa: 50 quintali per ettaro
Periodo di raccolta: prima decade di novembre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli raccolti a mano in piccole casse vengono portati subito nella zona di vinificazione.
Qui, parte del mosto fa fermentazione e affinamento per 24 mesi in anfora di cocciopesto con macerazione di circa 30 giorni.
Un'altra parte del mosto fa fermentazione e macerazione per circa 30 giorni in serbatoi di acciaio.
Dopo la svinatura in primavera la massa viene divisa per l'affinamento in tre parti, la prima viene messa in botte grande da 25 hl, la seconda in barile da 500l la terza in barrique di secondo e terzo passaggio per 24 mesi.
In seguito le masse vengono assemblate in serbatoi di acciaio per poi concludere l'affinamento in bottiglia 6/12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino brillante, è caratterizzato al naso da mirtillo selvatico accompagnato dal profumo della sua foglia, mentolato.
Al palato ingresso dolce e piacevole con sentori di pepe verde, note di eucalipto, bacca di vaniglia intera, molto balsamico.

ABBINAMENTI

Accompagna arrostiti di carni rosse, piatti a base di spezie e tartufi, formaggi stagionati, per degustarlo al meglio va servito tra i 16 e i 18 gradi.