

MATTODA' - IRPINIA DOC CAMPI TAURASINI

ANTEPRIMA

I vigneti di aglianico della tenuta Fonzone destinati alla produzione del Mattodà si estendono lungo i due versanti di una collina ben ventilata a Paternopoli, tra i 360 e i 400 metri sul livello del mare, delimitata dai torrenti Fredane ed Ifalco.

Le esposizioni prevalentemente a nord, i terreni argillosi e sabbiosi e le rese contenute contribuiscono a offrire una materia prima di grande qualità e freschezza.

Le uve vengono raccolte a piena maturazione e vinificate nel rispetto delle caratteristiche varietali dell'aglianico.



MATTODA' - IRPINIA DOC CAMPI TAURASINI

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Irpinia DOC Campi Taurasini

Composizione: aglianico 100%

Provenienza uve: Paternopoli (AV)

Terreno: franco-argilloso e argilloso-sabbioso

Altitudine: 380 – 400 m s.l.m.

Esposizione: nord, ovest, sud-ovest, sud-est

Anno d'impianto: 2005

Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro

Forma d'allevamento: spalliera

Potatura: cordone speronato e guyot

Resa: 50 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: prima decade di novembre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli, raccolti manualmente in piccole casse, vengono immediatamente trasferiti in cantina. La fermentazione e la macerazione si svolgono in anfora di cocciopesto per circa 30 giorni. Il vino permane nello stesso contenitore fino alla primavera successiva, per un periodo complessivo di circa 6 mesi.

A questo punto la massa viene suddivisa in tre parti e prosegue l'affinamento per ulteriori 18 mesi: una continua in anfora di cocciopesto, una in botte grande di rovere austriaco da 25 hl, una in barile da 500L.

Al termine di questo periodo le masse vengono assemblate in acciaio per poi concludere il percorso con 12 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

Affinamento complessivo: 36 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta di colore rosso rubino brillante. Al naso esprime note di mirtillo selvatico, ribes, violetta ed eleganti sfumature mentolate. Al palato l'ingresso è morbido e piacevole, con richiami di pepe verde, eucalipto e bacca di vaniglia intera. La componente balsamica è intensa e persistente.

Il tannino, presente ma ben smussato, accompagna un sorso teso e asciutto, capace di esprimere con chiarezza il carattere dell'Aglianico.

ABBINAMENTI

Si abbina ad arrostiti di carni rosse, piatti speziati e preparazioni a base di carne alla griglia. Grazie alla sua freschezza e alla trama non opulenta, si presta anche ad aperitivi a base di salumi e formaggi semistagionati.

Temperatura di servizio: 16°-18°

Calice consigliato: coppa di media ampiezza, leggermente arrotondata, con

imboccatura non troppo chiusa, per favorire una corretta aerazione senza disperdere i profumi.