

ANTEPRIMA

Il vigneto di Aglianico della Tenuta Fonzone a Paternopoli si estende lungo i due versanti di una collina, la cui altitudine varia dai 360 ai 430 m s.l.m., con differenti esposizioni e terreni generalmente argillosi, che presentano variazioni anche consistenti da zona a zona.

Dalla porzione più a valle si producono le uve per questo vino, raccolte a fine ottobre e brevemente macerate, per poi essere affinate per dieci mesi in acciaio inox e, solo in piccola parte, in legno di secondo e terzo passaggio. Concepito per essere apprezzato nelle sue caratteristiche più immediate, l'Irpinia Aglianico DOC è una interpretazione del nobile vitigno irpino.



Aglianico

IRPINIA AGLIANICO DOC



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Irpinia Aglianico DOC
Composizione: aglianico 100%
Provenienza uve: Tenuta Fonzone, 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: 60 quintali per ettaro
Periodo di raccolta: terza decade di ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli, raccolti a mano e sistemati in cassette, vengono velocemente trasportati nella vicina cantina, dove sono meticolosamente diraspati.

Il mosto è fermentato e brevemente macerato in serbatoi di acciaio inox. L'affinamento avviene in acciaio ed in minima parte in legno di secondo e terzo passaggio per dieci mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino con sfumature porpora. È caratterizzato da un profumo intenso di violetta e rosa appassita, frutti rossi e amarena, con tipiche note erbacee varietali.

Al gusto è concentrato, morbido, con un finale piacevolmente lungo e speziato.

ABBINAMENTI

Ideale per affettati, minestre, primi piatti importanti, carni rosse, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16°-18°