

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 l'Irpinia DOC Campi Taurasini sono raccolte in piena maturazione e vinificate nel rispetto rigoroso delle caratteristiche varietali. La vinificazione prevede macerazione sulle bucce per 15/20 giorni e 12 mesi di affinamento in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio. Il risultato è un'espressione elegante e strutturata dell'Aglianico.



Irpinia

IRPINIA DOC CAMPI TAURASINI



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Irpinia DOC Campi Taurasini
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: 50 quintali per ettaro
Periodo di raccolta: prima decade di novembre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli, raccolti a mano e sistemati in cassette, vengono velocemente trasportati nella vicina cantina, dove sono meticolosamente diraspati. La fermentazione e la macerazione si svolgono in serbatoi di acciaio inox per un periodo di 15-20 giorni. Successivamente, dopo i primi travasi e l’avvio della fermentazione malolattica, il vino ottenuto è trasferito in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio, dove sosta per 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino brillante, è caratterizzato al naso da note floreali, fruttate e speziate, con sentori di violetta, lampone e cannella.
In bocca risulta morbido, caldo, con un tannino fine e una lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Accompagna arrostiti di carni rosse, piatti a base di spezie e tartufi, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 16°-18°