

## 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



### SCHEMA 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 in piccole casse vengono portati subito nella zona di vinificazione. Qui, parte del mosto fa fermentazione e macerazione in anfora di cocciopesto per 30 giorni.

Una volta svinato continua l'affinamento per ulteriori 18 mesi. Un'altra parte del mosto fa fermentazione e macerazione in serbatoi di acciaio inox per un mese. Dopo la svinatura 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 18 mesi. In seguito le masse vengono assemblate in serbatoi di acciaio per poi concludere l'affinamento in bottiglia 4/5 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.