

Meno: Campania Aglianico IGT
Hroznó: Aglianico 100%
Oblasť: Mirabella Eclano (AV)
Rok výsadby: 1989
Nadmorská výška: 450 m n/m
Zloženie pôdy: svetlá piesočná
Expozícia: severozápad
Hustota rastlín: 3500 rastlín na hektár
Priemerný výnos: 70 metrických centov na hektár
Zber: prvá dekáda októbra

Vinifikácia: manuálny zber do košov s hmotnosťou 15 kg, macerácia na šupkách a fermentácia približne pri 26°C po dobu 15 - 20 dní, po následnom malolaktickom kvasení víno zraje vo francúzskych dubových barikoch 6 mesiacov, s konečným dozrievaním vo fľaši ďalších 6 mesiacov.

Organoleptické vlastnosti: hlboká rubínovo červená farba s jemnými nádychom pelargónie a granátového jablka. V spodných tónoch cítiť vôňu tabaku, kôry a vonných zmesí. Hladké triesloviny, mäkké a veľmi ľahké na pitie.

Párovanie s jedlom: pre svoju ľahkosť je zaujímavé k cestovinám s fazuľou alebo tatarským biftekom, dobre dopĺňa špecialitu z morských plodov cacciucco alla livornese.

Denominazione: Campania Aglianico IGT
Vitigno: Aglianico 100%
Area di produzione: Mirabella Eclano (AV)
Anno di impianto: 1989
Altitudine: 450m s.l.m.
Composizione del terreno: sabbia chiara
Esposizione: nord-ovest
Densità delle piante: 3500 piante per ettaro
Sistema di allevamento: spalliera con potatura monotaterale Guyot
Resa media: 70 quintali per ettaro
Vendemmia: terza decade di ottobre

Vinificazione: raccolta manuale di grappoli selezionati in cestini da 15 kg, macerazione sulle bucce, fermentazione a circa 26°C per 10-15 giorni, durante i quali si effettuano periodicamente rimontaggi. Dopo la prima svinatura, viene eseguita una fermentazione malolattica, quindi il vino passa in barriques di rovere francese per 6 mesi, con un affinamento finale in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: rosso rubino brillante nel bicchiere, con delicati sentori di geranio, arancio scuro e melograno; al secondo odore, ci sono lievi note di corteccia, tabacco e pot-pourri. Tannini morbidi, morbidi e molto facili da bere.

Abbinamenti consigliati: pasta con fagioli; bistecca alla tartara; cacciucco alla livornese.

Appellation: Campania Aglianico IGT
Grape variety: Aglianico 100%
Production area: Mirabella Eclano (AV)
Year of planting: 1989
Altitude: 450 m a.s.l.
Soil composition: light-sandy
Exposure: North-West
Plant density: 3500 plants for hectare
Training system: espalier with spurred cordon pruning
Average yield: 70 quintals per hectare
Harvest: third decade of October

Vinification: manual harvest of selected bunches in 15 kg baskets, skin maceration, fermentation at around 26°C for 10-15 days, during which pump-overs are executed periodically. Following the first racking, a malolactic fermentation is done, then the wine goes to French oak barriques for 6 months, with a final ageing in bottle for 6 months.

Organoleptic characteristics: brilliant ruby red in the glass, with delicate hints of geranium, dark orange and pomegranate; at the second smell, there are slight notes of cortex, tobacco and potpourri. Smooth tannins, soft and very easy to drink.

Recommended pairings: pasta with beans; steak tartare; cacciucco alla livornese.



Di Meo®

ISSO
CAMPANIA AGLIANICO IGT

