



ACQUISTATO IL

Aglianico Puglia IGT

2018

Un Aglianico che non scende a compromessi



Svinando

Solo grappoli di Aglianico. Solo la varietà più ricca e intensa. Nasce così, senza compromessi, questo vino di Polvanera. Un grande vino del territorio capace di soddisfare i palati più esigenti che nasce da una lavorazione accurata e volutamente mantenuta semplice per non stravolgere i caratteri migliori dell'uva. Che sia un vino importante lo si capisce subito dopo averlo versato nel bicchiere. Il suo colore è rosso purpureo, profondo, impenetrabile ma comunque brillante grazie a piacevoli riflessi rubino. Al naso è intenso, con sentori evidenti di frutta rossa ben matura. More, amarene, prugne e viole, con ricordi di liquirizia, cuoio e resina. In bocca è austero e tannico. Un vero Aglianico. Giustamente potente e intenso, è un rosso che va centellinato con molta calma. Si fa bere facilmente e per questo può trarre in inganno ma è un vino dalla grande struttura.

Filippo Cassano è il proprietario della cantina Polvanera, una bella realtà pugliese che nel giro di pochi anni ha saputo imporsi sul mercato grazie alla qualità dei suoi vini. L'azienda può contare oggi su circa cento ettari di vigneto, prevalentemente coltivati ad alberello. Si coltivano tutte le varietà tipiche del territorio, a partire dal Primitivo, che è considerato il cavallo di battaglia dell'azienda, ma anche Fiano e Aglianico, oltre naturalmente alla Falanghina. Sostenitore dell'agricoltura biologica, Polvanera è considerato dai suoi colleghi un vero e proprio purista che utilizza solo le tecniche di lavorazione più semplici e tradizionali. Niente invecchiamenti in botte per non coprire i sentori migliori delle uve, con le bottiglie che vengono lasciate riposare a lungo all'interno della cantina scavata nella roccia, dove temperatura e umidità rimangono costanti durante tutto l'anno.

La Vigna

Terreno Rosso ferroso con uno strato di roccia calcarea sottostante

Esposizione 650 slm

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 4300 viti per h

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve Aglianico 100%

Gradazione 14%

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo Subito

Abbinamento Cacciagione

Vinificazione VENDEMMIA: Raccolta meccaniche delle uve nella seconda settimana di ottobre MACERAZIONE: Per 2 settimane FERMENTAZIONE: In serbatoi di acciaio inox per 2 settimane ad una temperatura di 25°C AFFINAMENTO: 2 anni in serbatoi di acciaio inox e un anno in bottiglia

Sensazioni ASPETTO: Colore rosso purpureo profondo con riflessi rubini PROFUMO: Naso fitto ed elegante con sentori di mora di rovo, amarena, prugna e viola, impreziositi da ricordi di liquirizia, cuoio e resine balsamiche GUSTO: Sorso nitido ed austero, sorretto da decisa trama tannica e spiccata freschezza. Notevole allungo finale tra ritorni di liquirizia ed erbe aromatiche

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.