



ACQUISTATO IL

Aglianico del Taburno DOCG

2019

Un Aglianico del Taburno ricco e concentrato



Svinando

I vigneti da cui provengono le uve usate per produrre questo interessante rosso si trovano a Torrecuso, provincia di Benevento. La zona è quella di elezione di tanti grandi vini dal cuore caldo. Vini prodotti con uve maturate al sole della Campania, con un clima più che mite e tante ore di sole ogni giorno, per diversi mesi l'anno. In campagna le tecniche sono rigorose. Vendemmia a mano, selezione dei grappoli migliori. Poi l'uva viene conferita in cantina per essere lavorata quanto prima possibile. Pigiatura e diraspatura, poi una prolungata macerazione per estrarre tutto il colore e i tannini migliori. Dopo la vinificazione, un lento processo di maturazione permette al vino di raggiungere il giusto livello di piacevolezza. Il risultato è un rosso intenso e concentrato. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rubino, con aromi che ricordano i frutti di bosco. Un bel vino che in bocca si rivela morbido e piacevole, caldo e con note evidenti di confettura di amarena.

Mai come in questo caso, il legame con il territorio è davvero tangibile. Stiamo parlando di quel particolare rapporto che lega l'imprenditore Enzo Rillo con la sua terra, il Sannio. E' qui, infatti, che decide di dar vita alla sua azienda agricola, La Fortezza, nel cuore del Taburno. Nata con il preciso scopo di valorizzare il buono della sua terra, fin dall'esordio punta tutto sui vini tipici, come l'Aglianico del Taburno DOCG, la Falanghina del Sannio, il Greco, il Fiano e il Piediroso. L'Aglianico, in particolare, si rivela un vitigno estremamente versatile e viene utilizzato anche per produrre un rosato, sempre in purezza. L'ultima incursione, in termini di tempo, è quella nel mondo delle bollicine. Oggi, infatti, La Fortezza affianca alla linea tradizionale anche una gamma interessante di spumanti, Charmat e metodo classico, a base di Falanghina. E con questo, il cerchio davvero si chiude.

La Vigna

Terreno Argilloso in alcuni tratti anche argilloso

Esposizione Sud-Ovest 500m s.l.m.

Allevamento Spalliera

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Campania

Uve Aglianico del Taburno 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 15 anni da oggi

Abbinamento Formaggi stagionati, piatti di carne

Vinificazione Raccolta in cassetta. Uva pigiata e diraspata con macerazione prolungata in piccoli serbatoi a temperatura controllata.

Sensazioni Vino dal color rosso rubino, aromi che ricordano i frutti di bosco, al palato morbido e piacevole, con note di confettura di amarena.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821