

CANTARI

AGLIANICO RISERVA



UVE

Aglianico

PROVENIENZA

Sannio Beneventano - Campania

ETTARI

10

ALTITUDINE

120-400 metri slm

PRODUZIONE PER ETTARO

50 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.000 piante per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di ottobre, diradamento nel mese di agosto per ottimizzare la produzione.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Uve raccolte a mano e lavorate con tavoli di selezione automatica e manuale. La macerazione sulle bucce viene protratta per circa 14 giorni con pochi rimontaggi.

FERMENTAZIONE

Condotta in acciaio a 26-28°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Svolta in barriques

INVECCHIAMENTO

In legno francese nuovo per un periodo di permanenza di 12-14 mesi, periodo di elevage ulteriore in vasche in cemento.

IMBOTTIGLIAMENTO

In autunno, tre anni dopo la vendemmia

TERROIR

I vini della linea Cru del Sannio sono prodotti dai vigneti della prima collina, in un paesaggio di terrazzi alluvionali e versanti a morfologia dolce, su marne. Questa duplice genesi comporta la presenza in questo terroir di un mosaico complesso di suoli: i suoli sabbioso-ghiaiosi dei terrazzi, profondi e asciutti; suoli giovani ma già organizzati, ospitali, docili, facilmente radicabili. E poi le antiche “terre nere” della collina marnosa, suoli più evoluti, tenaci, scuri d’humus in superficie, ben strutturati grazie all’eredità dell’antico bosco che li ricopriva e al lavoro secolare dei viticoltori. Al di sotto della profondità di lavorazione, il contrasto cromatico tra l’orizzonte profondo, bianco per l’accumulo di carbonati, e il substrato limo-argilloso, finemente intarsiato d’ocra e di grigio. La linea Cru del Sannio proviene quindi da un terroir assai particolare, dal punto di vista della morfologia e dei suoli. È un cru complesso, un terroir “cooperativo”, dove la costante eccellenza dei vini deriva evidentemente dalla capacità dei viticoltori di governare e armonizzare, annata per annata, il comportamento dei vigneti sui diversi suoli, versanti ed esposizioni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal profondo colore rubino intenso. Il naso si contraddistingue per i sentori di piccoli frutti rossi che si fondono con le dolci note speziate e vanigliate provenienti dalla barrique. Al palato è avvolgente ed intenso con tannini decisi e persistenti ma setosi ed eleganti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Sposa ottimamente le carni arrosto, i brasati e i formaggi a pasta dura stagionati.