

Aminea

UVAGGIO

100% Aglianico

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati a Montemarano

ALTITUDINE

550 m s.l.m.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera.

EPOCA DI VENDEMMIA

Novembre

PRODUZIONE PER ETTARO

80/90 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

Lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 25°C e successivo affinamento in barrique di rovere francese, per circa 6 mesi.

MONSIGNORE

è il nome dell'Aglianico Irpinia DOC, il termine si riferisce a una zona altamente vocata alla viticoltura, in particolar modo alla produzione dell'Aglianico, la Contrada Chianzano, un piccolo fazzoletto di terra che si sviluppa attorno a un vecchio casale diroccato chiamato "Chiesa di Monsignore".

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare primi piatti di terra, secondi di carne rossa e formaggi stagionati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso, con inconfondibili sentori di frutti rossi e viola mammola, accompagnati da note balsamiche e speziate. Al palato svela un'ottima struttura spalleggiata da una tannicità importante, corposo e persistente.



L'Irpinia Aglianico doc Monsignore nasce a Montemarano, rinomata sottozona irpina che dona una delle più grandi espressioni dell'aglianico. I terreni di Montemarano sono ricchi di materiali vulcanici dovuti ad antiche e violente eruzioni. La combinazione di vari fattori come il clima, l'esposizione, le forte escursioni termiche tra giorno e notte, la qualità dei terreni permette una maturazione graduale delle uve e una vendemmia più tardiva. Caratteristiche che rendono longevo e complesso l'aglianico di Montemarano.

