Aminea

DONNA LAURA

Donna Laura, dedicato alla nostra amatissima nonna materna: importante punto di riferimento per tutta famiglia. Una donna, che ci ha trasmesso grandi valori, raffinata, come l'etichetta che abbiamo creato per questo extra dry.

A conferma per Cantina Aminea il vino è Donna.

UVAGGIO

60 % Falanghina – 40 % Aglianico

ZONA DI PRODUZIONE

i vigneti di Aglianico sono a Montemarano, quelli di Falanghina a Mirabella Eclano, due zone molto diverse

ALTITUDINE

550 m s.l.m.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Argilloso-calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

PRODUZIONE PER ETTARO

70 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE

Le uve, una volta pigiate sono sottoposte a una pressatura soffice. Per il mosto fiore, dopo una decantazione statica, viene avviata la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 16/18 °C. Al termine della fermentazione, il vino base affina per 8 mesi su fecce fini in acciaio inox e successivamente viene spumantizzato con metodo Charmat lungo. Terminata la fase di presa di spuma, lo spumante affina in autoclave per altri 6 mesi, sempre su fecce fini.

GRADO ALCOLICO

12.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare aperitivi e piatti a base di pesce e crostacei.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosa cerasuolo. Un fine e persistente perlage supporta le delicate note di agrumi e piccoli frutti rossi. Al palato è elegante e armonico, ricco di sapidità e freschezza.