

# Aminea

## UVAGGIO

100% Aglianico

## ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano nel Comune di Montemarano in Provincia di Avellino (AV), contrada Baiardo.

## ALTITUDINE

550 m s.l.m.

## CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Argilloso-calcareo

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera

## EPOCA DI VENDEMMIA

Novembre

## VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene manualmente nel mese di novembre. Le uve sono trasportate in cantina e sottoposte a diraspapigiatura, con successiva lunga macerazione del mosto a contatto con le bucce in fermentini di acciaio inox da 50 ettolitri a cappello sommerso, termoregolati ad una temperatura di 25°C. Al termine dei processi fermentativi, il vino viene collocato in botti di rovere dove prosegue nel lungo affinamento prima di essere imbottigliato.

## MATURAZIONE/AFFINAMENTO

24 mesi in botti di rovere.

## BAIARDO

è una contrada molto nota del Comune di Montemarano, non solamente per il vitigno aglianico che produce un Taurasi tra i migliori di tutto il territorio, ma soprattutto per il miracolo che vi operò ancora in vita San Giovanni da Montemarano, il quale trasformò le terre rese infruttuose dalle incursioni di Saraceni e Normanni, in terre fertili, con l'acqua del fiume Calore. In questa contrada è tuttora ubicata la Sorgente Baiardo, che rende questa zona altamente vocata alla viticoltura.

## GRADO ALCOLICO

14% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

## ABBINAMENTI

Carni rosse brasate, selvaggina in umido, funghi stufati, formaggi stagionati.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

All'esame visivo si presenta limpido con un colore rosso rubino con riflessi granati, consistente. Al naso è intenso, complesso e fine, con profumi floreali di viola appassita; fruttati di piccoli frutti neri in confettura, ribes e more in particolare; speziati di liquirizia e vaniglia; note di caffè, di tabacco dolce, erbacee ed eteree. In bocca è secco, caldo, morbido, fresco, tannico e con una buona trama sapida. Di corpo, intenso e con una lunga persistenza gustativa.

