



terreStregate®

TERRE STREGATE

AGLIANICO SANNIO D.O.P. MANENT



TIPOLOGIA

Aglianico Beneventano I.G.P.

VITIGNI

100% Aglianico.

DESCRIZIONE

Nasce dalle Colline Guardiesi con altitudine di 300/400 m s.l.m su terreni Argilloso-calcareo, ricco di scheletro. La vendemmia avviene la terza decade di ottobre. La raccolta fatta manualmente in cassette, in corrispondenza della maturazione fenolica.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, dopo accurata cernita, vengono pigia-diraspate e sottoposte a fermentazione in vasi vinari in acciaio inox termocondizionati. Segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata, variabile tra 25 e 28°C, in grado di estrarre i composti nobili della buccia con l'ausilio di periodici rimontaggi. Al termine della fermentazione si passa alla macerazione a cappello sommerso, fase molto importante perché, oltre a prolungare il periodo di estrazione dalle bucce, facilita la stabilizzazione del colore. Segue una fermentazione malolattica per la stabilizzazione microbiologica del vino. L'affinamento viene svolto interamente in vasche di acciaio inox. Le regolari operazioni di travaso contribuiscono all'evoluzione aromatica e gustativa del prodotto. Trascorsi alcuni mesi di affinamento in bottiglia (6/8 mesi), il vino inizia ad esprimere le caratteristiche di piacevolezza e bevibilità dell'Aglianico.

VISTA

Colore rosso rubino.

OLFATTO

Aromi intensi e decisi, dalle tipiche note speziate a quelle fruttate, con un tannino morbido ma vivace.

GUSTO

Vino dotato di carattere, mediamente strutturato, molto armonico.