

COLLI DI CASTELFRANCI



VADANTICO

IRPINIA AGLIANICO & DOC



Tipologia

Rosso - Campi Taurasi DOC

Abbinamento

Arrosti e formaggi non stagionati

Uve

Aglianico

Produzione

60 quintali di uve

Temperature

16 - 18 °C

Vinificazione

Diraspatura di uve mature e una lunga macerazione con le bucce, 10-15 giorni a temperatura controllata 24 - 26 °C

L'aglianico è un vitigno conosciuto già in tempi antichissimi, originario della Magna Grecia, infatti, il suo nome deriva dall'evolgarizzazione del termine -Ellenikon-. Le varietà più coltivate sono soprattutto due: una nella zona del Taurasi, l'altra in quella del Vulture. Dà un vino di colore rubino, tendente al granato e, con il trascorrere degli anni, all'arancio. Il profumo è intenso, tipico ed etereo nel quale spiccano riconoscimenti di confettura di marasca, prugna, mandorla, viola e spezie varie. Il sapore è pieno e tannico, dotato di grande struttura e di una eccellente persistenza gusto-olfattivo.