

janare

AGLIANICO | LINEA ALFABETO

DOP SANNIO AGLIANICO



UVE

Aglianico

PROVENIENZA

Sannio Beneventano - Campania

ETTARI

50

ALTITUDINE

100-400 metri slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

3.500 piante per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di ottobre

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 7 giorni
con pochi rimontaggi

FERMENTAZIONE

Interamente svolta in acciaio a 22-24°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Interamente svolta in acciaio

INVECCHIAMENTO

Prevalentemente in acciaio, solo il 20% del blend finale
affina in legno francese

IMBOTTIGLIAMENTO

Dicembre dell'anno successivo alla vendemmia

TERROIR

Uve che provengono dalla selezione dei vigneti distribuiti nei diversi terroir dell'azienda Janare, con eccezione dei fondivalle alluvionali. Come nel dirigere un'orchestra, dove è compito del direttore far sì che ogni componente dia il meglio di sé garantendo assoluta armonia all'insieme, qui il lavoro consiste nel selezionare, in ciascuna annata, le migliori uve provenienti da suoli, morfologie, microclimi diversi - i suoli vulcanici dell'ignimbrite, i terrazzi fluviali e le terre nere antiche della collina marnosa - con il risultato di una indefettibile costanza di carattere e qualità, che sempre la nostra valle è in grado di garantire.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore intenso con sfumature violacee. Al profumo le sensazioni di ciliegia si fondono a quelle speziate. Il gusto avvolgente ed intenso con tannini pieni ma setosi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti al sugo di carne, zuppe e paste con legumi, carni rosse arrosto o brasate, formaggi a pasta dura e stagionati.