

janare

AGLIANICO | LINEA ANIMA LAVICA

SANNIO DOC AGLIANICO



UVE

Aglianico

PROVENIENZA

Sannio Beneventano - Campania
Areale dell'ignimbrite

ETTARI

10

ALTITUDINE

120-400 metri slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.000 piante per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di ottobre, diradamento nel mese di agosto per ottimizzare la produzione

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Uve raccolte a mano e lavorate con tavoli di selezione automatica e manuale. La macerazione sulle bucce viene protratta per circa 10 giorni con pochi rimontaggi.

FERMENTAZIONE

Svolta in acciaio a 22-24°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Svolta in acciaio

AFFINAMENTO

L'intera partita affina in barriques di secondo passaggio per 6-8 mesi. Periodo di élevage ulteriore in vasche in cemento.

IMBOTTIGLIAMENTO

Autunno, due anni dopo la vendemmia

TERROIR

I vini fermi della linea Anima Lavica sono prodotti da vigneti coltivati sugli affioramenti di rocce vulcaniche arrivate in Appennino da lontano: si tratta del tufo grigio eruttato dai vulcani flegrei più di trentamila anni fa, nella tremenda eruzione dell'ignimbrite campana. Le nubi ardenti risalirono le valli per un centinaio di chilometri, depositandosi tra le dolci colline della valle del Calore. È sorprendente la presenza in Valle Telesina di un terroir in tutto e per tutto vulcanico fatto di pianori e conche sospese, con suoli sabbiosi, vetrosi, che crepitano al calpestio, d'una caratteristica colorazione grigio scura, friabili e facili da lavorare, estremamente permeabili, in un contesto ambientale temperato, evidentemente assai diverso da quello dei vulcani costieri d'origine, caratterizzato dai contrasti del clima mediterraneo. Il complesso mineralogico di questi suoli conferisce loro particolari qualità nutrizionali in un'interazione con la vite del tutto unica. Il risultato è che i vini sono un'assoluta sorpresa ai sensi, un concentrato di sapidità e freschezza. La complessità che questo singolare terroir conferisce si riflette in modo evidente nella mineralità dei vini e nella loro elegante aromaticità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso il bouquet richiama l'amarena, la liquerizia e le erbe aromatiche. Al palato sprigiona mineralità e freschezza, con tannini morbidi e avvolgenti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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