

VITIGNO

100% Aglianico

ZONA DI PRODUZIONE

Sulle colline dei Comuni di Luogosano e di Sant'Angelo all'Esca, nel cuore dell'Irpinia, a 350 mt/s.l.m., si estendono per i vigneti Carazita, Pesano, Santa Vara, Bruscinetta e Piergolo. Sono "Le 5 vigne menzionate" di proprietà dell'azienda, da cui deriva l'aglianico doc che dà vita al Vela Vento Vulcano. Questo dunque nasce da un antico vitigno, ovvero dalla vinificazione di uve pregiate raccolte rigorosamente a mano e selezionate con cura: un prezioso rito familiare che si ripete nel tempo, in principio di ogni vendemmia.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Il processo di vinificazione posto a base del Vela Vento Vulcano inizia con l'inizio stesso della vendemmia, nella prima decade di ottobre, con la raccolta e la selezione a mano delle singole uve. Al fine di ottimizzare al massimo il colore e gli aromi primari del vino, le stesse uve vengono disperate, pigiate direttamente e sottoposte a macerazione pellicolare a freddo. Il mosto così ottenuto viene fatto prima decantare e poi fermentare a bassa temperatura per circa tre settimane.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosa intenso

Profumo

Aromi floreali, con sentori di marasca e di fragole selvatiche.

Sapore

Fresco, aromatico e persistente al palato.

Abbinamenti gastronomici

Il Vela Vento Vulcano si abbina benissimo a "finger food", come pure ad antipasti vari, pizza e cucina di mare. Perfetto come aperitivo

Si consiglia di servire e bere il Vela Vento Vulcano ad una temperatura compresa tra i 10 e i 12° C.



CAMPANIA



■ TAURASI - AGLIANICO

■ FIANO DI AVELLINO

■ GRECO DI TUFO

■ FALANGHINA

■ CODA DI VOLPE

VELA VENTO VULCANO

IRPINIA ROSATO D.O.C.