

Aglianico

Campania IGT · 100% Aglianico

IL VINO

Il nostro ingresso nel mondo dell'Aglianico, coltivato esclusivamente nei nostri vigneti in Contrada Barbassano — sei ettari allevati a cordone speronato su argilla con calcare. Vendemmiato a mano da fine ottobre, è il nostro Aglianico più leggero e immediato; con maggiore struttura diventa Campi Taurasini e, al vertice, Taurasi.

DEGUSTAZIONE

Rubino vivo e luminoso con riflessi violacei. Al naso è fragrante e immediato — ciliegia, ribes e piccoli frutti rossi su un delicato sfondo di viola e spezie dolci. Fresco, agile e di facile beva, dai tannini morbidi e ben integrati e con la sapidità e la vena minerale tipiche delle colline dell'Irpinia.

A TAVOLA

Vino versatile e conviviale, perfetto sulla cucina di tutti i giorni: pasta al pomodoro, al ragù o alla genovese, pizze e torte salate, salumi e formaggi di media stagionatura, carni bianche o grigliate leggere.

SERVIZIO

Servire a 16–18 °C



Aglianico Campania IGT

TENUTA E CANTINA

VITIGNO	Aglianico 100%
VIGNETO	Contrada Barbassano · 6 ha
TERRENO	Argilla con depositi calcarei
ALLEVAMENTO	Cordone speronato (VSP)
DENSITÀ	4.000 ceppi/ha
RESA	~55 q/ha
VENDEMMIA	A mano · seconda metà di ottobre
VINIFICAZIONE	Diraspatura · pressatura soffice · fermentazione spontanea ≤26 °C · senza lieviti aggiunti · ~10 giorni di macerazione sulle bucce · 1–2 rimontaggi al giorno
MATURAZIONE	~12 mesi in acciaio · poi ≥6 mesi in bottiglia
ANALISI	13,5% vol · acidità 6,60 g/l · estratto secco 23,50 g/l
LONGEVITÀ	da bere entro ~10 anni dalla vendemmia
FORMATO	Bordolese 750 ml · 6 per cartone

100% AGLIANICO · CAMPANIA IGT · CORDONE SPERONATO · ~6.600 BOTTIGLIE

Società Agricola Le Masciare S.r.l. · C.da Barbassano, 83052 Paternopoli (AV), Italia · lemasciare.com