

AGLIANICO | PRODUKTLINIE ALFABETO

DOP SANNIO AGLIANICO



REBSORTE

Aglianico

HERKUNFT

Sannio-Region bei Benevento
Kampanien

HEKTAR

50

HÖHE

100–400 m ü.d.M.

ART DER REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

3.500 Pflanzen pro Hektar

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

15 Jahre

ERNTENZEIT

Erste Oktober-Dekade

TECHNIK DER WEINBEREITUNG

7 Tage Mazeration auf den Schalen mit wenigen Um-
pumpvorgängen

GÄRUNG

Vollständig in Stahl bei 22–24 °C

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Vollständig in Stahl

REIFUNG

Hauptsächlich in Stahl, nur 20 % der endgültigen Mi-
schung reift in französischen Holzfässern

ABFÜLLUNG

Dezember des auf die Ernte folgenden Jahres

TERROIR

Trauben, die mit Ausnahme der Schwemmtalböden von einer Auswahl an über die verschiedenen Terroirs des Unternehmens Janare verteilten Weinberge stammen. Wie bei der Leitung eines Orchesters, wo es die Aufgabe des Dirigenten ist, dafür zu sorgen, dass jedes Mitglied das Beste aus sich herausholt, um die absolute Harmonie des Ganzen zu garantieren, ist es hier die Aufgabe, in jedem Jahrgang die besten Trauben aus unterschiedlichen Böden, Morphologien und Mikroklimata auszuwählen – die vulkanischen Böden aus Ignimbrit, die Flussterrassen und die uralten schwarzen Erden des Mergelhügels. Das Ergebnis ist eine unfehlbare Beständigkeit bezüglich Charakter und Qualität, die unser Tal jederzeit zu gewährleisten vermag.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Wein mit intensiver Farbe und violetten Reflexen. Im Aroma vermischen sich Noten der Kirsche mit würzigen Akzenten. Mitreißend und intensiv im Geschmack mit vollmundigen, jedoch seidigen Tanninen.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Vorgerichte mit Fleischsauce, Suppen und Nudelgerichte mit Hülsenfrüchten, gebratenes oder geschmortes rotes Fleisch, Hart- und gereifter Käse.