

janare

NERAFIAMMA | LINEA AXIS ORBIS

SANNIO DOP AGLIANICO RISERVA



UVE

Aglianico 100%

PROVENIENZA

Sannio Beneventano - Campania

ETTARI

3

ALTITUDINE

120-400 metri slm

PRODUZIONE PER ETTARO

50 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

3.500 piante per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 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 16 giorni con pochi rimontaggi.

FERMENTAZIONE

In acciaio, condotta tra i 26°C e i 28°C.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Svolta in barriques

AFFINAMENTO

In barriques nuove per un periodo di permanenza di 18 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO

Nell'autunno, 3 anni dopo la vendemmia.

TERROIR

Uve coltivate sulle colline vocate del Sannio beneventano, in un terroir estremamente articolato dal punto di vista dei suoli, caratterizzati prevalentemente da terrazzi alluvionali, pianori vulcanici su tufo grigio e colline antiche su marne.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore intenso ed impenetrabile. Al profumo le sensazioni fruttate di piccoli frutti rossi si fondono a quelle speziate. Al gusto è imponente ed intenso, con tannini evidenti ma setosi ed avvolgenti. Grande persistenza in bocca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tagliatelle al ragù di carne, ai funghi porcini o ancor meglio al tartufo. Carni arrosto, brasate o stufate. Formaggi stagionati.