

TRE PIETRE AGLIANICO DOP SANNIO 2011

Denominazione AGLIANICO DOP SANNIO

Descrizione Nella località Tre Pietre del Comune di Guardia Sanframondi, nascono le vigne dell'uva aglianico, custodite con tradizionali metodi di allevamento. L'esposizione a sud e un terreno argilloso calcareo garantiscono un vino rosso ad elevata tannicità, con una finezza e struttura impeccabile. Il Tre Pietre è un vino forte, è un vino guerriero, identificabile da un'etichetta con uno scudo dei guerrieri Normanni, arricchita dall'oro caldo del nome stesso.

Andamento climatico La campagna viticola 2011 è stata caratterizzata da una stagione particolare, ma ottima per l'uva di questo vino, grazie al lavoro meticoloso fatto in campagna attraverso la selezione di pochi grappoli fatti maturare a tempo. La raccolta dell'uva con il conferimento immediato in cantina hanno dato vita ad un vino eccezionale.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Guardia Sanframondi (BN)

Vigneti Di proprietà 400 metri di altitudine, 5000 piante per ettaro
Resa per ettaro: 60 ql/Ha

NOTE TECNICHE

Varietà 100% Aglianico

Grado Alcolico 15%

Affinamento 10% in acciaio inox, 18 mesi in botti di rovere francese Allier e 6 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio 18° C

Epoca vendemmia fine ottobre

Formati disponibili 750 ml – 1.500 ml

Note Organolettiche Colore rosso granato, consistente, profumo intenso, persistente e fine, vellutato con sentori di viola, speziati e tostati. Di gusto secco, caldo di alcool, abbastanza morbido, fresco di acidità e abbastanza tannico, di buona struttura, equilibrato ed armonico.

Abbinamento È un vino straordinario, che sa accompagnarsi a carni rosse alla griglia, arrostiti, cacciagione, formaggi ben stagionati.

