

CANTINE FOSCHINI

fatti per piacere



SANNIO AGLIANICO DOP

PETRA NERA

Ufficio ordini
Tel / Fax +39 0824 864439
E-mail [cantinesfoschinisrl@gmail](mailto:cantinesfoschinisrl@gmail.com)



ID Anticontraffazione
4826

SANNIO AGLIANICO DOP

PETRA NERA

L'Aglianico è un vino tipicamente meridionale, introdotto dai Greci e splendidamente acclimatato in Campania nelle Province di Avellino e Benevento.

Vitigno: Aglianico 100%

Tipo: vino rosso fermo

Bottiglia: bordolese

Formato: 750 cl

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Denominazione: Sannio Aglianico DOP

Vendemmia: media - tardiva (ottobre)

Vigoria: medio - bassa

Produttività: massimo 10/12 t per ettaro

Peso grappolo: 150-250 gr

Sistema di allevamento: filare tradizionale

Acino: medio-piccolo, forma sferica; buccia molto pruinosa, di colore blu-nero, poca consistenza e medio spessore

Produzione: da 1.000 a 7.000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono su note di amarena, prugna e viola appassita seguiti da buoni aromi di carruba, mirtillo, liquirizia e piacevoli accenni di vaniglia e cuoio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna e amarena.

Note

L'aglianico è, insieme alla falanghina, il vitigno più rappresentativo del Beneventano, un autoctono che solo qui riesce a regalare questi incredibili profumi.

Vinificazione e Affinamento

Le uve ben mature vengono deraspate e vinificate in apposite vasche in modo che il mosto possa essere a contatto con le bucce, l'inoculo di lieviti selezionati e la fermentazione alla temperatura di 20-25°C per circa 15-20 giorni permette di estrarre il massimo delle caratteristiche organolettiche del prodotto. L'affinamento per 10 mesi in barrique francesi completa il processo di maturazione.

Servizio, Conservazione e Longevità

In cantina al fresco al riparo da luce e sbalzi termici.

Bottiglie sempre coricate.

Buona capacità di invecchiamento.

Abbinamenti

Eccellente con la mozzarella di Bufala Campana IGP e con i piatti della tradizione campana. Ottimo con baccalà al pomodoro, ideale con carni ovine e bovine di pregio.

Contenuti allergeni

Presenza di tracce di lattice (no latex free)

Contiene solfiti (Contains sulphites)

Tecnico Enologo: Marco Ciarla

Aglianico is a typically southern wine, introduced by the Greeks and splendidly acclimatized in Campania in the Provinces of Avellino and Benevento.

Variety: Aglianico 100%

Type: still red wine

Bottle: bordeaux

Size: 750 cl

Alcohol content: 13,5% Vol.

Name: Sannio Aglianico DOP

Harvest: medium - late (october)

Vigor: medium - low

Productivity: up to 10/12 t per hectare

Bunch weight: 150-250 gr

Farming system: traditional

Berry: medium-small, spherical shape

Skin is very waxy, blue-black, short and has medium-thick consistency

Production: 1,000 to 7,000 bottles

Tasting Notes

The wine shows a brilliant ruby red color and nuances of garnet red, moderate transparency. To the nose it has intense, clean, pleasing and elegant perfumes that open with notes of black cherry, plum and violet followed by good aromas of carob, blueberry, licorice and pleasant hints of vanilla and leather. The mouth has good correspondence to the nose, a slightly tannic attack however well balanced, good body and intense flavors.

The finish is persistent with good flavors of plum and black cherry.

Notes

Aglianico is, together with Falanghina, the grape more representative of Benevento, a native grape that only here manages to offer these incredible scents.

Vinification

The ripe grapes are kept in special tanks so they can be in contact with the skins, the addition of selected yeasts and fermentation with a temperature of 20-25°C for about 15-20 days allows us to achieve the maximum organoleptic characteristics. 10 months aging in French barriques completes the ripening process.

Service, How to Keep and Longevity

Keep in a cool place away from light and temperature changes.

Always store the bottles horizontally.

Food Pairings

Excellent with mozzarella di Bufala Campana IGP and traditional local dishes. Excellent with the Baccalà and tomato dish, ideal with good quality sheep and beef meats.

Allergens content

No latex free.

It contains sulphites.

Winemaker: Marco Ciarla

