

Aglianico

Denominazione di Origine Controllata

Irpinia

Il vino Incanto della Sertura società Agricola è prodotto con uve provenienti da terreni curati personalmente da Giancarlo Barbieri; la tenuta annovera circa quattro ettari, assortiti in maniera variegata per esposizione e composizione del terreno. Giancarlo Barbieri, dopo anni passati nel territorio come consulente delle migliori cantine locali, ha deciso di mettersi in prima persona a produrre i propri vini: è così che decide di fondare Sertura. La qualità dei vini di Giancarlo Barbieri nasce in campagna. È lì, tra i vigneti, che prende forma un vino che vuole essere espressione fedele e rispettosa del suo territorio di provenienza. L'azienda opera con una cultura basata sul rispetto e sull'attenzione del territorio, e lavora perseguendo il connubio tra le tradizioni contadine e le innovative competenze enologiche. Senza tagli, senza "blend". Ogni vino racchiude in sé tutta la carica espressiva del suo viaggio al 100%, rendendolo unico e inconfondibile al naso e al palato. Dalla terra fino alla bottiglia è la passione e l'amore per il proprio lavoro a orientare l'operato di Sertura.

Zone di produzione

Sulle colline luminose di Torre Le Nocelle, in località San Mercurio, un piccolo comune irpino situato a nord-est di Avellino tra Montemiletto e Dentecane, si estendono i vigneti dell'Aglianico Sertura. Qui le forti escursioni termiche giornaliere e il tipo di terreno in prevalenza argilloso costituiscono l'ambiente ideale per la coltivazione di questa grande varietà rossa, il vitigno autoctono maggiormente caratterizzante il territorio. I vigneti si trovano a un'altimetria di circa 500 m. s.l.m.

Vitigni e impianti

Aglianico 100%. L'allevamento delle viti è Guyot con una densità di circa 4.000 ceppi per ettaro; tale tipologia di coltivazione ha una resa molto limitata, pari a circa 70 q/ha.

Vinificazione

La vendemmia per l'Aglianico giunge tardiva, nella prima decade di novembre, approfittando delle giornate di sole che asciugano il terreno e consentano la raccolta manuale tradizionale di questi preziosi frutti a bacca rossa. Maturati durante una lunga estate, offrono in bottiglia tutti i loro sentori e le loro caratteristiche più distintive. Sertura produce il suo Aglianico DOC nel rispetto di una vinificazione in purezza, attuando una macerazione e una fermentazione a temperatura controllata di 22-25°. La durata media della fase di fermentazione è tra i 21 e i 25 giorni.

Note organolettiche

Colore rubino brillante, al naso evidenzia aromi di marasca, prugna e frutti di bosco cui si aggiungono note speziate. Sapore: secco, caldo, morbido, vellutato, di grande struttura ed eleganza.

Abbinamenti gastronomici

È un vino importante che predilige abbinamenti con primi piatti di terra, ideale con carni rosse, formaggi stagionati e frutta secca.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

18°C

Incanto

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964

info@incantowine.com | incantowine.com