

MASTIO

IRPINIA AGLIANICO DOC

Cenni storici: come si può intuire dal nome, questo vitigno ha origini elleniche. Furono i greci infatti ad introdurlo nelle province campane al tempo della fondazione delle loro colonie lungo la costa tirrenica.

Denominazione: Irpinia Aglianico DOC

Uvaggio: Aglianico 100%

Terreno: in prevalenza argilloso

Densità di impianto: in media 4000 ceppi per ettaro

Zona di produzione: colline irpine tra Mirabella (ha 3/proprietà), Castelfranci (ha 4/conduzione) e Montemarano (ha 2/conduzione)

Esposizione: Sud - Est

Altitudine: 400/550 m s. l. m.

Sistema di allevamento: spalliera con potatura a guyot o cordone speronato

Età vigneto: in media 15 anni

Resa per ettaro: circa 70/75 quintali

Periodo di vendemmia: dalla ultima decade di ottobre alla prima di novembre

Affinamento: in barriques per dieci mesi, in bottiglia per sei mesi circa

Colore: rosso rubino intenso

Olfatto: il profumo è delicato e richiama frutti rossi come more, ciliegie nere e prugna matura con note di liquirizia

Gusto: denso e morbido con un aroma di frutti di bosco

Abbinamenti consigliati: accompagna adeguatamente minestre, piatti a base di carne, carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati.