

IRPINIA AGLIANICO

DENOMINAZIONE:

Indicazione Geografica Tipica

TIPO DI VINO: Rosso

ANNATA: 2007

UVE: Aglianico

TIPO TERRENO: Vitigno di grande adattabilità ai terreni collinari di origine prevalentemente vulcanica ma anche argillo-calcarei. Risultati eccezionali si ottengono in terreni freschi, profondi, con un franco di coltivazione ampio e soffice sui pianori di Taurasi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Raggiera all'avellinese, nei nuovi vigneti controspalliera a cordone speronato.

VITIGNO: Sembra che sia stato introdotto dai Greci lungo la costa tirrenica, al tempo della fondazione delle loro colonie VI-VII secolo A.C. Ciò potrebbe spiegare la presenza di sinonimi come Ellenico, Ellenica ed Ellanico, successivamente mutato in Aglianico, durante la dominazione Spagnola (XV-XVI secolo) per i quali la "doppia l" pronunciata in italiano, suona "gli". Vi è anche un'ipotesi, che il nome del vitigno, derivi dal greco aglianos: chiaro e agliaia splendente. Quindi vini chiari e splendenti per distinguerlo da altri vini campani come Lacrima e Mangiaguerra, molto più scuri. Inoltre l'antica denominazione "glianico" potrebbe risalire allo spagnolo "llano - piano/pianura" da cui "uve del piano" e quindi originato dalla domesticazione delle viti selvatiche ("Vitigni d'Italia" Scienza, Calò, Costacurta).

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine Ottobre, primi di Novembre, selezione in vigneto, raccolta a mano.

RESA ETTARO: 70 q.li/ha

VINIFICAZIONE: macerazione per circa 10 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente.

NOTE PARTICOLARI: Uva che beneficia dei freddi autunnali per mantenere fragranza di profumi che rendono unico questo vitigno nel panorama vitivinicolo italiano. I risultati più interessanti si sono ottenuti da viti secolari franco di piede su terre vulcaniche.



www.vinosia.com