



AGLIANICO I.G.T. DEL BENEVENTANO



UN VINO ANTICO

L'Aglianico è un vino antico, di cui è difficile seguire le tracce. Storie e leggende si intrecciano e lasciano un'unica certezza: è un vino nobile che racconta del territorio in cui nasce, una terra che ha vissuto sotto molte influenze artistiche e culturali e di ciascuna ha saputo tenere il meglio.

Forse sono stati i Greci a far giungere a noi i vitigni di Aglianico. Altre voci narrano di un'origine latina: di una nobile famiglia romana, gli Alli, con numerose attività agricole in Campania. Anche la dominazione aragonese potrebbe aver dato vita alla vite di Aglianico, una vite coltivata nelle "tierras llanas", le pianure. Qualunque sia la vera storia dell'Aglianico, siamo certi che sia frutto di vitigni e tradizioni vinicole nobili e secolari.

Proprio per questo abbiamo scelto di riscoprire questo vino: tutte le leggende e i racconti che lo vedono protagonista sono lo specchio della sua ricchezza organolettica. Un vino complesso e pregiato, davvero pieno di fascino e tutto da scoprire, sorso dopo sorso, storia dopo storia.

Un vino dalle origini leggendarie, ricco di fascino e pieno di sfumature da assaggiare e degustare. Una tradizione lunga secoli da riscoprire e ritrovare.



Un vino nobile e fiero che affonda le proprie radici nella storia. lasciando in bocca sentori di spezie e frutti rossi, regala racconti misteriosi e leggende.



2023
Berliner Wein
Trophy
GOLD MEDAL



2021
International Wine
Challenge (IWC)
BRONZE MEDAL

90^{pts}

2021
Wine Spectator

90 PT



2020
Sommeliers Choice
Awards
SILVER MEDAL



2019
Concours Mundus
Vini Meininger
SILVER MEDAL



2019
International Wine
Challenge (IWC)
COMMENDED



2019
Berliner Wein
Trophy
GOLD MEDAL



2019
International Wine & Spirit
Competition (IWSC)
SILVER MEDAL

RINOMATA CANTINA
TOMBACCO
fondata nel
1919


AGLIANICO I.G.T.
DEL BENEVENTANO

AGLIANICO I.G.T. DEL BENEVENTANO

Un profondo color rosso con sfumature violacee, presenta l'Aglianico come un vino deciso, dal profumo complesso e ricco di note di frutti rossi e spezie. Il gusto è intenso, pieno e avvolgente, perfetto da abbinare a pietanze saporite e corpose come gli arrosti e i formaggi stagionati.

Denominazione

Aglianico I.G.T. del Beneventano

Vitigno

100% Aglianico

Provenienza

provincia di Benevento

Vinificazione

del tipo tradizionale con rimontaggi quotidiani per i primi 3-4 giorni per poi operare, quotidianamente, un solo e lungo rimontaggio fino a quando non è terminata la fermentazione alcolica. La temperatura di fermentazione è impostata 25°C. Terminata la fermentazione alcolica si passa alla svinatura ed alla pressatura soffice delle bucce, si predispongono le migliori condizioni per l'avvio della fermentazione malo-lattica ed completata quest'ultima si effettuano 2 o 3 travasi prima di avviare il nostro Aglianico del Beneventano I.G.T. all'affinamento parte in acciaio e parte in tonneau da 500 litri. Terminato l'affinamento in legno ed in acciaio i nostri enologi preparano la cuvée per l'imbottigliamento.

Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti, l'invecchiamento per questo importante vino può superare i 6 anni.

Colore

rosso intenso, cupo, profondo, con interessanti riflessi violacei.

Profumo

al naso risulta netto, ampio, complesso, buona la percezione di sentori di ciliegia e frutti di bosco accompagnati da una nota speziata e di vaniglia.

Sapore

eccellente l'entrata in bocca, vino elegante ed avvolgente, pieno sapido, persistente, lungo. Ottimo il retrolfatto con piacevoli sentori di ciliegia, prugna e spezia.

Gradazione alcolica

14% vol.

Temperatura di servizio ottimale

18-20°C

Affinità gastronomiche

accompagna ottimamente arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.

Confezione

bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.