



CAPUTALBUS

Tipologia: Taburno Aglianico D.O.C.

ILLUNIS



Uva: Aglianico 100%

Esposizione ed altimetria: 160 - 230 s.l.m.

Tipologia del terreno: Marne, argilloso, calcareo

Sistema di allevamento: a spalliera (Guyot)

Età media delle viti in produzione: 18-26 anni

Densità dell'impianto: 2700/3000 ceppi per ha

Produzione per ha: 70 q/ha

Sistema di vinificazione: Prodotto esclusivamente con uve di Aglianico, secondo un sistema di vinificazione molto antico e tradizionale, usato dai nostri avi già nel 1700 e specialmente nella Valle Vitulanese. Questo processo prende il nome di 'ACENATA' così chiamato nel gergo dialettale, e consiste nell'infornare le uve a grappoli interi in tegami di terracotta e poi messe a fermentare in tini di castagno. Il vino attenuto andrà in affinamento per diciotto mesi in barriques di castagno.

Caratteristiche organolettiche: Di colore rosso rubino con leggeri riflessi granato. All'olfatto è ricco di profumi di frutta secca con note speziate e tostate, risaltano note di vaniglia e tabacco. Questa complessità si trova anche in bocca in perfetto equilibrio con alcolicità, tannicità, grassezza. Grande la potenza e la longevità di questo vino

Abbinamenti: selvaggina, brasati, ricotta, noci, miele e scaglie di cioccolato fondente

Da servire in tavola a 18°C

Area di produzione:
Ponte, Benevento - Campania

