



Torre del Pagus

Sannio DOP Aglianico

Sannio DOP Aglianico

Vitigno Aglianico 100%

Zona di produzione Paupisi (BN)

Tipologia del terreno Tufaceo-argilloso con discreta presenza di scheletro caratterizzato da scarsa piovosità

Esposizione del vigneto Sud - Sud/Est

Altitudine delle vigne 270 m.s.l.m.

Sistema di allevamento Guyot

Densità d'impianto 3.500 ha

Età media delle piante più di 20 anni

Resa uva 60-70 ql/ha

Resa vino 30-40 hl/ha

Produzione 2.000 bottiglie

Sannio DOP Aglianico

Vine Aglianico 100%

Area of production Paupisi (BN)

Features of the soil Volcanic tuff-clay based soil with a moderate limestone content

Position of the vineyard Sud - Sud/Est

Elevation of the vineyard 270 metres

Vine training system Guyot

Density of planting 3.500 ha

Average age of vines 20 years

Yield grapes 60-70 ql/ha

Yield wine 30-40 hl/ha

Production 2.000 bottles



Torre del Pagus

Descrizione

Nella campagna di Paupisi (BN) su terreno Calcareo - argilloso, da vigneti di età media di 15/20 anni, nella seconda decade di ottobre, vengono raccolte le uve in cassette da 18 Kg. ed avviate alla vinificazione.

Vinificazione

La vendemmia avviene nella seconda decade di ottobre, le uve raccolte manualmente e trasportate in cassette da 18 Kg. vengono trasportate in cantina dove vengono diraspate e raffreddate fino a 3°C. Poste in vasche di cemento la macerazione delle bucce si protrae per circa 8-10 giorni a temperatura di 22°C. A fermentazione alcolica ultimata, il vino viene travasato in barriques di rovere per l'elevazione in 6/8 mesi. Riassemblato in vasche di cemento si attende l'illimpidimento naturale, senza interventi enologici, e all'imbottigliamento viene filtrato con cartucce inerti di porosità 2 micron.

Degustazione

Vino giovane dal colore molto intenso con riflessi purpurei, all'olfatto si presenta con un tono odoroso diretto e concreto, con note di frutta rossa e sentori di erbe aromatiche. In bocca le parti acido e amaro sono tenute unite da una tensione tannica armonica ed appagante, non mancano corpo e densità che rendono giustizia alla persistenza del gusto.

Abbinamento

Da servire ad una temperatura di 16/18°C. in un calice di media ampiezza, è ideale per primi con legumi elaborati al forno (lasagne), secondi di carne bianca e rossa al forno a alla brace. Formaggi e salumi di media stagionatura.

Conservazione

Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore.

Territory

Grapes come from vineyards around the village of Paupisi in the province of Benevento, on the slopes surrounding mount Taburno. The soil is mainly calcareous clay. The average age of vines is 15-20 years old.

Vinification

Harvest carried out manually in the second half of October. Grapes are then transported to the winery in boxes containing 18 Kg each, de-stemmed and cooled down to 3° C. Maceration on the skins is carried out in cement vats for 8-10 days at 22° C. When the fermentation is complete, the wine is racked to oak barrels and left to age for 6-8 months. The wine is then blended together in cement vats in order to allow it to clarify spontaneously. Prior to the bottling, the wine is filtered by using a membrane cartridge with a pore size of 2 micron.

Testing notes

Deep ruby red with purple hues, this wine is intense on the nose, with red fruit notes and hints of aromatic herbs. Full-bodied and dense in the mouth, the wine shows a perfect balance between acidity and tannins, that contributes to the roundness of its long and pleasant finish.

Pairing

Serve at 16-18°C in medium-sized balloon glasses. This wine is ideal with traditional recipes such as pasta with slow cooked beans or lasagne. It is excellent with roasted or grilled red meat and poultry. It also makes a perfect pairing with medium mature cheeses and with traditional Italian salami.

Storage

Store the bottle horizontally in a cool and dark place, with temperature not exceeding 18°C and away from heat sources.