



Cantine Iorio 2020 Aglianico del Sannio Dop

- 0,75L



DESCRIPTIF CONCIS

Belle couleur rouge sombre et profonde. Parfum intense de fruits mûrs, rouges et noirs, de baies d'acai, de mûre, de fraise, de cuir, de poivre et d'un soupçon de cannelle. Robuste et assaisonné. Le sol volcanique lui donne son style minéral typique et son caractère vif. Souple et rond en bouche avec une finale longue et gourmande. Structure robuste. PALMARES : Médaille d'Argent Mundus Vini

Viandes grillées, ragoûts épicés, gibier et mets épicés savoureux.

Climat:

Climat chaud et sec. Ce n'est qu'en hiver qu'il peut faire très froid pendant une courte période avec de fortes précipitations. L'influence de la mer Méditerranée est toujours présente.

Sol:

Arrière-pays vallonné du Monte Taburno. Terroir volcanique au sol pauvre mais minéral. (Chaux et argile)

Vinification:

Macération sous température contrôlée (24-26°) suivie d'une fermentation malolactique. 8 mois de vieillissement en cuve inox et en bouteille.

CANTINE IORIO

Les troubles géologiques ont largement déterminé le paysage de la Campanie. Les volcans, actif ou non, font partie du paysage et forment un terroir où certains cépages se sentent plus qu'à la maison. Il assure un milieu nutritif pas trop riche et une bonne gestion de l'eau. Idéal pour le viticulteur, il donne aux vins une minéralité supplémentaire, les rendant plus vifs. Pendant des siècles, les gens se sont engagés dans la viticulture et la culture de l'olivier et surtout au cours des 20 dernières années, la qualité a été de plus en plus importante. Les frères Pietro et Luca ont investi en 2004 massivement dans des équipements permettant avec les techniques modernes donner à l'Azienda un énorme coup de pouce qualitatif. Le domaine actuel est un beau complexe hyper moderne où les grands crus sont résolument choisis. Les meilleurs Aglianicos ne sont certainement pas inférieurs en puissance et en capacité de garde aux meilleurs vins du nord, ce qui leur a valu le surnom de "Barolo du Sud" !