

Cuvamis



Nifo Sarrapochiello Aglianico del Taburno 'Pontius' Aglianico del Taburno DOCG Campania Italië

Het wijnhuis Nifo Sarrapochiello is gelegen in de Italiaanse regio Campania. Het gebouw dateert uit de 18de eeuw en is gelegen in het wijngedebied Sannio langs de Via Latino heirbaan die Rome met Benevento verbond. Deze familiezaak wordt momenteel geleid door Lorenzo die de 3de generatie van zijn familie vertegenwoordigt. De Aglianico del Taburno is één van de twee DOCG's uit Campania die gemaakt wordt van de Aglianico druif. De andere is Taurasi. Samen met de Aglianico del Vulture Superiore uit Basilicata vormen ze een trio in de DOCG's van deze prachtige druif. Deze druif wordt ook wel eens de 'nebbiolo van het zuiden' genoemd. Ze levert prachtige, krachtige wijnen op. Aglianico is een druif die zeer laat rijp is, daarom zal je ze nooit tegenkomen in Noord-Italië. Pontius (afbeelding etiket) is de leider van het Samnitische leger dat de Romeinen versloeg tijdens de 2de Samnische oorlog (305 vC).

Druivensoorten	100% Aglianico
Bodem	Vulkanische bodem met kleiachtige mergel en kalk
Vinificatie	De manuele oogst gebeurt laat, pas de tweede helft van oktober is de druif rijp om geoogst te worden. Na de temperatuur gecontroleerde thermische gisting rijpt de wijn gedurende 2 jaar. Deze rijping gebeurt eerst 6 maanden op inox, gevolgd door een rijping van 1 jaar op eiken vaten om nadien nog een flesrijping van 6 maanden te krijgen.
Bewaring	2 – 8 jaar
Temperatuur	18°C
Te schenken	Bij runds-, varken- en kalbsvlees (gegrild en geroosterd). Ook bij carpaccio of tartar van rood vlees en bij pasta's met vleessaus. Top bij stoofpotjes en pelswild.
Kleur	Robijnrood
Aroma	Aroma's van zwart fruit (kersen, bessen, braam) en specerijen (peper), tabak en pure chocolade
Smaak	Krachtig en vol mondgevoel met aanwezige maar versmolten tannines. De afdronk is lang met het donkere fruit en de specerijen in de finale.