

ANIMAE AGRI

Castel del Monte Aglianico DOP



Varietà: 100% Aglianico.

Altitudine: 250 mt a.s.l.

Area di Produzione: Puglia, Area vini DOC Castel del Monte – colline nel territorio del comune di Minervino Murge.

Terreni: Calcarei e Tufacei.

Allevamento: (VSP), cordone speronato.

Età delle vigne: 22 anni.

Densità: 4.500 piante/ha.

Produzione per ettaro: 110 quintali/ha.

Vinificazione: Fermentazione in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, accompagnata da macerazione post-fermentativa di 15 giorni.

Affinamento: Su fecce fini per almeno 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima, in barriques di rovere di Slavonia per almeno 10 mesi e poi in bottiglia.

Note di degustazione: Anima Agri esprime l'anima profonda e le radici culturali del vino di un territorio di frontiera e di scambio che idealmente abbraccia parte dell'Irpinia, la Lucania settentrionale sino all'area vini Doc Castel del Monte. L'uvaggio vede protagonista l'aglianico antico vitigno sinonimo di armonia, eleganza e complessità, qualità esaltate da un terroir particolarmente vocato.

Colore: Rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Profumo: Intenso, potente, di frutta rossa matura con note speziate.

Gusto: di gran struttura, elegante, morbido, fruttato con finale tannico e armonico.

Abbinamento: Si abbina agli arrosti, alle paste con sughi di cacciagione, ai formaggi stagionati e, in generale, a piatti importanti della tradizione mediterranea. Va servito a 18°/20°C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima.
pH: 3,65 Acidità Totale: 5,35g/l Alcohol: 13,50% vol

Riconoscimenti

Decanter Asia Wine Awards 2014: Commended medal.

The Tasting Panel (USA) : 90/100 giugno 2015.

Bibenda 2016: 3 grappoli (annata 2012)

"Vitae" La guida vini 2016: 3 tralci (annata 2012)

Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) 2018: 89/100 (annata 2013)

Robert Parker 2016: 90+ (annata 2012)