

AGLIANICO

Cantina Sanpaolo



 Italie

 Campanie

 Campania IGP

 Aglianico

 13.5%

 Rubis intense avec des reflets violacés.

 Riche, bouquet complexe, senteurs fruits rouges murs, d'épices (clou de girofle) et cacao.

 Belle structure, équilibrée, une dominante de fruits rouges, les tannins sont souples et élégants, bonne persistance gustative.

 La fermentation et l'affinage est faite en cuves inox.



NOS RECOMMANDATIONS

 5 ans et >

 Viandes rouges, chasse, cabri au four, plats épicés, fromages à pâte dure.

 Rouge moyen : Notes épicées, corps moyen et agréable. Ce vin a assez de structure pour accompagner un repas. Un vin pour tous les jours.

CAMPANIE



Baptisée par les colons grecs « oinotria » (littéralement « pays du vin ») il y a 3'000 ans, la Campanie s'étend le long de la côte tyrrhénienne, au sud-ouest de l'Italie.

Ses grandes plaines côtières sont ponctuées d'élévations sédimentaires ou volcaniques dont la plus connue est le Vésuve, au sud-est de Naples. Berceau antique de l'industrie viticole italienne, cette région offre des vins de caractère, entre mer et volcan.

Le climat méditerranéen de la Campanie, où l'influence de la mer proche et des montagnes empêche tout chaleur excessive, offre des conditions idéales pour plusieurs cépages blancs et rouges. Parmi ceux-ci, dans les rouges, le meilleur représentant de la région est l'aglianico qui s'épanouit sur ces sols volcaniques pour donner vie à des vins spectaculaires dotés d'une capacité de garde remarquable et qui ne craignent pas la comparaison avec les grands rouges du nord et du centre de l'Italie.

CANTINA SANPAOLO

La Cantina Sanpaolo se situe dans une région vallonnée entre les provinces d'Avellino et Benevento. Cette zone est caractérisée par sa grande variété de terroirs, argile, calcaire et sablonneux influencés par les cendres du volcan du fameux Vésuve. Les plants poussent à une altitude de 700 mètres et bénéficient d'un soleil intense durant la journée et de températures très fraîches durant la nuit, donnant au raisin ses caractéristiques aromatiques.

Les fameux Fiano di Avellino Docg, Greco di Tufo Docg et Falanghina Igp proviennent de cette région au même titre que l'Aglianico et Taurasi Docg. La cave a été conceptualisée et construite afin de s'intégrer avec le paysage vallonné et ses vignobles en terrasse. Dans un souci constant de développement durable, le projet de Claudio Quarta intègre des panneaux photovoltaïques et une isolation thermique optimale afin d'être autonome d'un point de vue énergétique.

La cave a un équipement moderne pour produire les blancs et les rouges. La magnifique cave en sous-sol est équipée de 65 fûts de différentes tailles ; barriques, tonneaux et fûts de chêne.



Découvrez les autres producteurs de [Campanie](#), et particulièrement [Galardi](#) et [Nastro d'Oro](#).



Cette découverte vous a plu ?
Recommandez ce vin directement sur alfavin.ch