

NEROMORA

DENOMINAZIONE:
Irpinia Campi Taurasini Doc

TIPO DI VINO: Rosso

ANNATA: 2007

UVE: Aglianico

TIPO TERRENO: Vitigno di grande adattabilità ai terreni collinari di origine prevalentemente vulcanica, ma anche argillo-calcarei. Risultati eccezionali si ottengono in terreni freschi, profondi, con un franco di coltivazione ampio e soffice sui pianori di Taurasi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Raggiera all'avellinese, nei nuovi vigneti contropalliera a cordone speronato.

VITIGNO: Sembrerebbe sia stato introdotto dai Greci lungo la costa tirrenica, al tempo della fondazione delle loro colonie VI-VII secolo A.C. Ciò potrebbe spiegare la presenza di sinonimi come Ellenico, Ellenica ed Ellanico, successivamente mutato in Aglianico, durante la dominazione Spagnola (XV-XVI secolo) per i quali la "doppia l" pronunciata in italiano, suona "gli". Vi è anche un'ipotesi, che il nome del vitigno, derivi dal greco aglianos: chiaro e agliaia splendente. Quindi vini chiari e splendenti per distinguerlo da altri vini campani come Lacrima e Mangiaguerra, molto più scuri. Inoltre l'antica denominazione "glianico" potrebbe risalire allo spagnolo "llano- piano/pianura" da cui "uve del piano" e quindi originato dalla domesticazione delle viti selvatiche ("Vitigni d'Italia" Scienza, Calò, Costacurta).

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine Ottobre, primi di Novembre, selezione in vigneto, raccolta a mano.

RESA ETTARO: 70 q.li/ha

VINIFICAZIONE: macerazione per circa 12 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente in rovere francese, affinamento legno 6 mesi in botti di legno francese.

NOTE PARTICOLARI: La maturazione "novembrina" beneficia dei freddi autunnali preservando freschezza, intensità aromatica e di colore ancor meglio fissati con l'impiego del legno di rovere.



www.vinosia.com