

Joaquin

I VIAGGIAITORI

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Campania Aglianico

Zona produttiva Nasce in un vigneto di 1,2 ha nell'alta Valle di Paternopoli (AV), in Irpinia, a 600 metri s.l.m.

Vitigno 100% Aglianico

Età media delle vigne Vigne a piede franco che arrivano fino a 200 anni d'età.

Tipologia del terreno Terreni stratificati complessi di tipo calcareo-argillosi con substrato basaltico.

Vinificazione e affinamento Vinificazione e macerazione in acciaio; affinamento in legno di rovere nazionale di secondo e terzo passaggio seguito da un elevamento in bottiglia di almeno un anno.

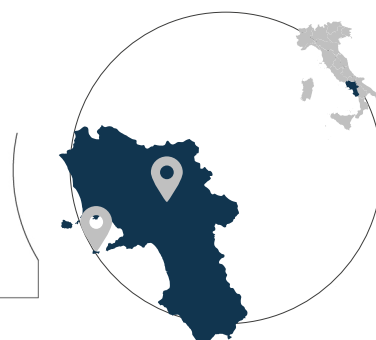
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rubino intenso e vibrante.

Profumo Al naso emergono note di frutta a bacca rossa e a bacca scura, sottobosco, erbe aromatiche, caffè, con accenni di liquirizia e finocchietto selvatico.

Sapore Al palato avvolgente, equilibrato, fresco e persistente. I tannini sono setosi e perfettamente integrati. Il sorso è pieno e di corpo, il tannino presenta una trama fitta e matura, ritornano in bocca le note avvertite al naso con aggiunta di spezie dolci.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a primi piatti saporiti, si sposa bene con la selvaggina e i formaggi stagionati.



LAPIO / CAMPANIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | RAFFAELE PAGANO

VITIGNI | FIANO, GRECO, AGLIANICO, FALANGHINA, BIANCOLELLA, CIUNCHESA

