

Vinaioli

Aglianico Sannio DOP



Aglianico is **dé druif met toekomst in Italië**. Kenners voorspellen dat ze naast de Nebbiolo en de Sangiovese, **zal binnentreden in de top drie**. De naam stamt af van **Ellenico**, wat “**Grieks**” betekent, de druif zou door de Feniciërs uit Griekenland zijn meegebracht naar haven van Napels.

De druif is eerder **klein en blauwzwart**, en heeft een (half)dik vel; ze is zeer laat rijp (tweede helft oktober tot zelfs november) en bouwt daardoor zoals de Nebbiolo druif **stevige tannines en natuurlijke zuren** op. Ze wordt vaak aangeplant op hoogtes van 300 tot 500 meter (waar grote temperatuurverschillen plaatsvinden tussen dag en nacht). Ze wordt als primeurwijn en rosé, maar vooral als **stevige rode wijn** gevinifieerd, en ze kan zowel op inox als op eikenhouten vaten gemaakt en gelagerd worden.

De beste Aglianico wijnen zijn **krachtig** maar ook **stug** en behoeven vaak jarenlange flesrijping. Deze Aglianico Sannio DOP van La Guardiense is een **toegankelijke versie** uit kalkhoudende kleibodems. De druiven worden ontsteeld, geplet en gevinifieerd bij een gecontroleerde temperatuur gedurende 7 dagen. Diepe kleur met paarse tinten (jong, evolueert naar robijn), geur van kersen en vanille door **een bescheiden** passage in houten vaten, **droog fruitig en floraal**. Alcohol tussen 13,5 en 14,0 vol%.

Elke dag lekker rood aan tafel. Pasta met vleessaus, soepen, peulvruchten, aardappelgerechten met rozemarijn, gegrild of gebakken lamsvlees, gestoofd wild zwijn, gebraden pluimwild, geroosterd rood vlees, harde en gekruide kazen.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be