



Cantine Barone, Rutino (Kampanien)

Aglianico Pietralena DOC

Jahrgang	2021
Produzent	Cantine Barone
Region	Kampanien
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Traubensorten	100% Aglianico

Vinifikation

Der Aglianico Pietralena wurde erstmals im Jahre 2004 produziert. Nach 2-monatigem Hefekontakt wird der Aglianico während 18 Monaten in Barriques zu 225 Liter und in grossen Eichenholzfässer zu 500 Liter ausgebaut, gefolgt von einer 12- bis 15-monatigen Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Die Aglianico-Traube gehört nebst Nebbiolo und Sangiovese zu den edelsten Rotweintrauben Italiens. Der Aglianico Pietralena präsentiert sich in einer dichten, rubinroten Farbe. In der Nase reife Fruchtaromen von schwarzer Kirsche, Brombeere sowie Pflaume. Am Gaumen sehr dicht, mit Aromen von Rosmarin, Leder und Myrte. Im Nachhall kräftig und langanhaltend.

Cantine Barone

Die Region von Cilento ist voller Kontraste - weitab von der Zivilisation und doch zentral im schönen Mittelmeerraum. Sie ist reich an Kultur und historischem Hintergrund. Inmitten dieser Region liegt die Gemeinde Rutino, wo sich die Cantine Barone befindet. Die Domäne profitiert von den Vorteilen dieses Gebietes; Giuseppe di Fiore und sein Oenologe Vincenzo Mercurio bewirtschaften ein 12 Hektar umfassendes, steiles und steinigtes Weingut. Dank einer guten Balance zwischen traditionellen und modernen Produktionsmethoden werden heute charaktervolle Weine erzeugt, die sowohl vom Aroma wie vom Geschmack her ein grosses Erlebnis bieten.



Passend zu

