

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



Aglianico Sannio DOP



Kwalitatief hoogstaande coöperatieve in Guardia Sanframondi, provincie Benevento, tegen de **flanken van de Apennijnen** ten **noordoosten** van **Napels**, waar de wijnbouw werd geïntroduceerd door de Etrusken. De coöperatieve werd opgericht in 1960, vandaag staat zij symbool voor de **technologische en economische vooruitgang van de regio**, gestoeld op de combinatie van kennis van bodem en druif, wijnmakerservaring, en de nieuwste technologieën.

De cantina beschikt onder meer over de **meest geavanceerde** zachte-druk persen, voldoende koelcapaciteit, lage temperatuur cryo-maceratie installaties, temperatuurgecontroleerde fermentatietanks, geautomatiseerde pompsystemen, en een afzuigkap voor polyfenolen (rode wijn). De aangesloten boeren bezitten alle wijngaarden in de Guardiolo DOC, waar zich de **betere terroirs** van deze provincie bevinden. Men biedt wijnen aan in **6 kwaliteitslijnen**, waarvan de wij sinds jaar en dag de **tweede "beste"** invoeren omdat zij veruit de **beste verhouding kwaliteit/prijs** geeft.

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.