



Naima Willburger 2009



IGP Paestum Aglianico

Vitigni: Aglianico 100%

Vigna di origine: Destre (250 m slm)

Terreno: flich cilentano argilloso calcareo

Sistema di allevamento: guyot bilaterale

Piante per ettaro: 5.500

Resa per ettaro: 40 q

Età media delle piante: 30 anni

Periodo di vendemmia: metà ottobre

Tipo di raccolta: manuale

Macerazione 15 gg. in acciaio, avvio fermentazione con pied de cuve

Affinamento 1 anno in acciaio, 5 anni in botti grandi (30 hl), oltre 3 anni in bottiglia

Alcol: 14%

Note degustative:

Vino dal colore rosso granato vivace. Complesso sul piano olfattivo, è ricco di sentori di frutta, sottobosco, timo, more.

Notevole la parte terziaria, dominata da note di cuoio, pepe, tabacco,

liquirizia e fave di cacao. In bocca rotondo e minerale, dal tannino vellutato.

Molto intenso e molto persistente. Perfetto se sorseggiato con calma e assaporato lentamente, può abbinarsi a piatti di terra complessi e strutturati