

Les vins AGLIANICO

20 septembre 2014

Fabio Marini e Carlo Pagliacci

"Nunc vino pellite
curas"

Orazio Odii 1,7,31

Caractéristiques du cépage

- origin grecque
- peau épaisse
- maturation tardive
- complexité d'arômes et de goûts
- taux d'acidité et une teneur en tanins assez élevés
- fermentation malactique complète.
- grand potentiel de maturation



Caractéristiques du terroir

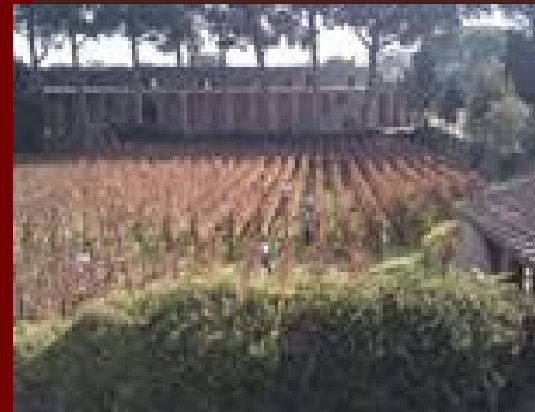
- A partir du 2500 3000 a.C. sa culture s'est propagée en Campania et Basilicata
- On les trouve à une altitude de 300 à 500 mètres
- terrains volcaniques
- Minéraux, sables, argiles
- Tuf comme réservoir d'eau

Caractéristiques du terroir



Histoire

- Introduit par le Grecs:
- Ellenico -- □
Aoliano



Vignobles très anciennes

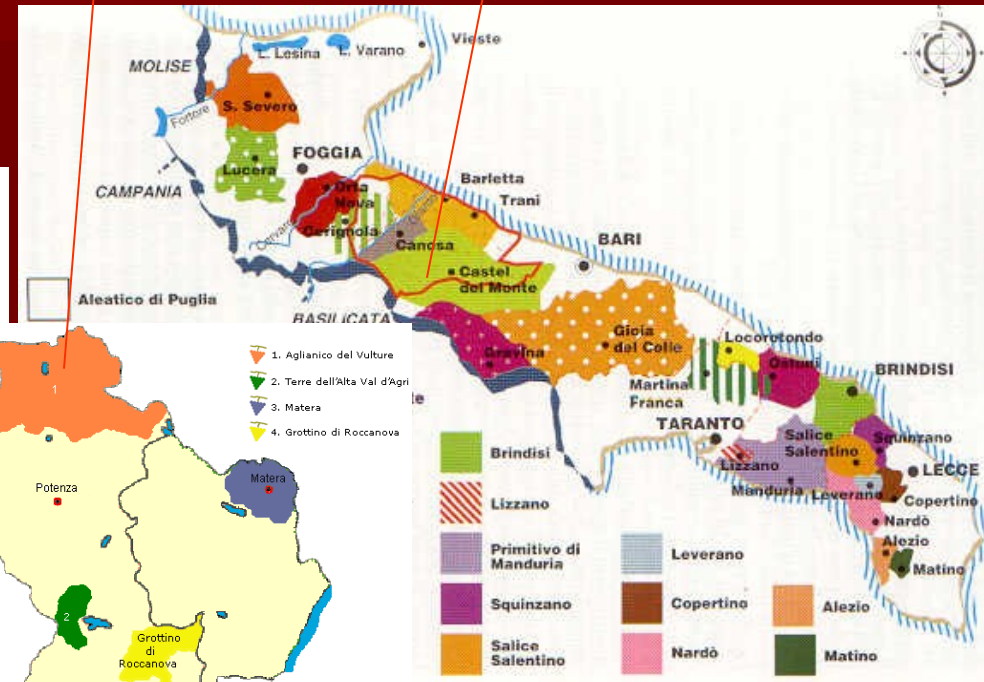
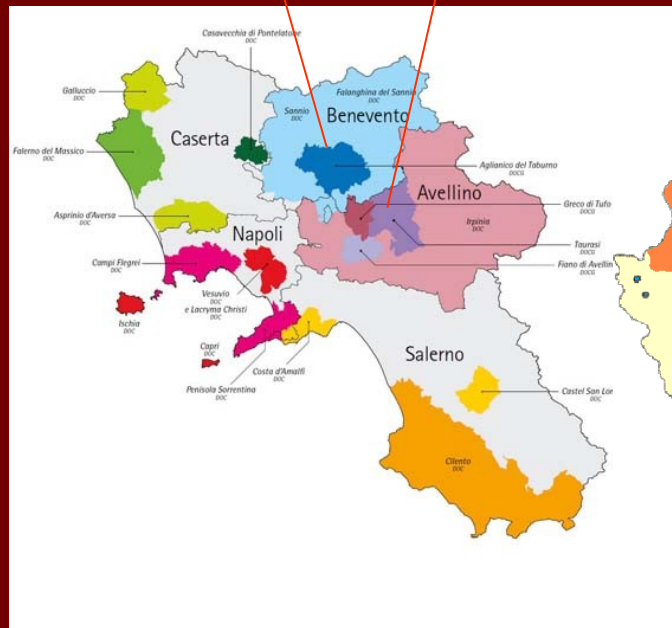


Vignoble à
Pompei



Les zones DOC e DOCG les plus renommée

Taburno ; Taurasi - Vulture - Castel del monte



Les zones DOC e DOCG les plus renommée

CAMPANIA

TAURASI DOCG (Avellino)

- Rosso riserva (4 anni)
- Rosso (3 anni)

Vitigni: Aglianico 85% min
Resa max:10 t/ha
Affinamento: 37 mesi min
Riserva: 49 mesi min.

IRPINIA DOC (Avellino)

- Rosso: Aglianico 70%
- Aglianico: Aglianico 85%
- passito
- liquoroso
- campi taurasini: 85% di aglianico;

Vitigni: Aglianico 70%
Resa max:12 t/ha

Aglianico del TABURNO DOC (Benevento)

- Rosso
- Rosato (4 mesi)

Vitigni: Aglianico 85% min
Resa max:10 t/ha
Affinamento: 24 mesi min
Riserva: 36 mesi min.

BASILICATA (Potenza)

IGT Roccamonfina (Caserta)

Aglianico del VULTURE superiore
DOCG
Aglianico del VULTURE
DOC

Resa max:16 t/ha

Vitigni: Aglianico 100%
Resa max: 10 t/ha

PUGLIA (Bari)

CASTEL DEL MONTE

- Rosso (Uva di Troia -Aglianico -
montepulciano)
- Aglianico (aglianico 90%)
- Aglianico rosato (Ag. 90%)

Resa max:13 t/ha
Riserva: 26 mesi min.

MOLISE

MOLISE (o DEL MOLISE) Aglianico DOC

www.sommelitaly.com

Vitigni: Aglianico 85% min
Resa max:10 t/ha

Poullies

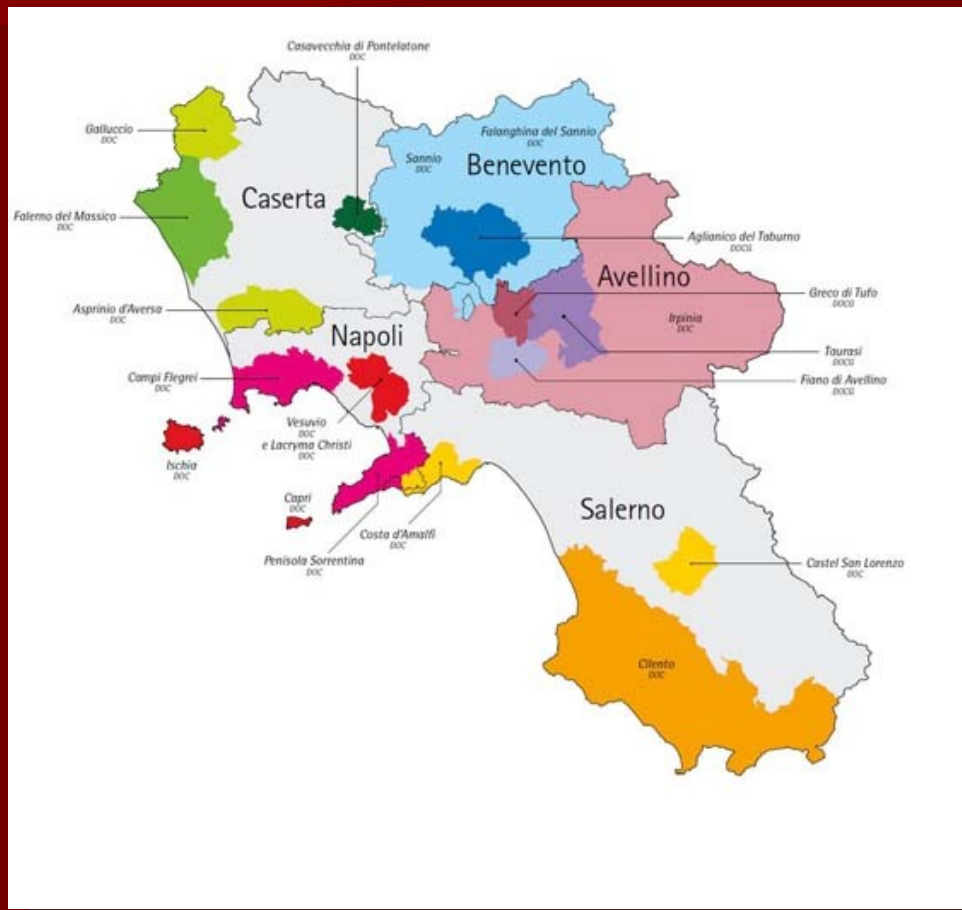


Bocca di lupo



- **APPELATION:** Castel del Monte DOC
- **PRODUCTEUR:** Tenuta TORMARESCA Minervino Murgia (BA) ANTINORI
- **CEPAGE:** 100% Aglianico.
- **VINTAGE:** millésime 2008 s'est conformé à peu près aux standard des dernières années. Les raisins ont atteint une remarquable concentration et la maturité phénolique progressivement, en préservant la saveur et la fraîcheur. Récolté entre 7 et 12 Octobre, qui a permis un niveau optimal de maturité phénolique.
- **PRODUCTION:** raisins récoltés un peu surmûres, grand potentiel phénolique, la fermentation a eu lieu en inox, à une température ne dépassant pas 25-27 ° C. La macération, traitées avec remontages et délestage afin d'effectuer une extraction progressive et équilibrée, pendant 15 à 18 jours. Après soutirage, le vin était mis directement en fûts de chêne, surtout chêne français, durant 15 mois avant la mise en bouteille, et en suite 24 mois de vieillissement en bouteille.
- **ALCOOL:** 14.50% vol.

Campania



Taurasi 2009



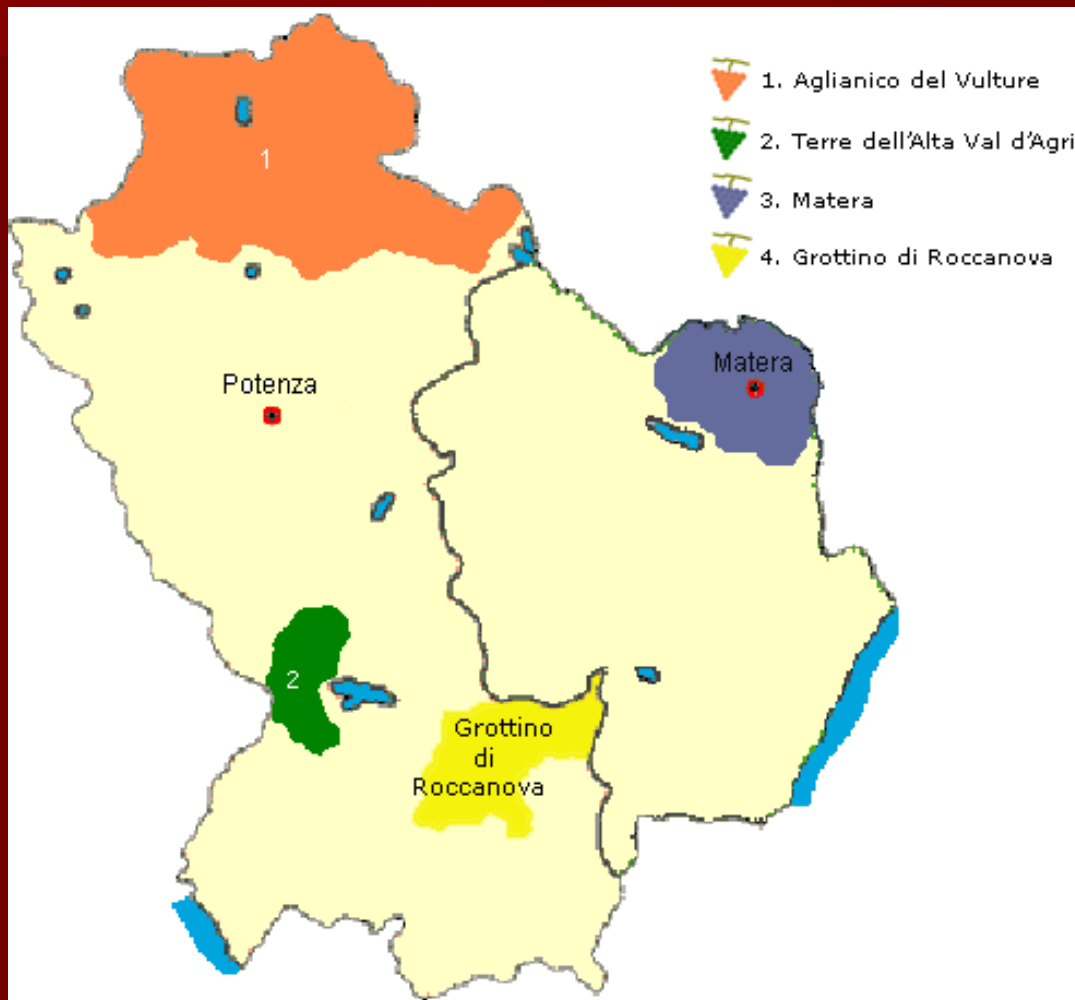
- Millésime : 2009
- Appellation : Taurasi DOCG
- Producteur : Feudi San Gregorio
- Cépage : 100% Aglianico
- Production: fermentation malolactique. L'élevage en barriques français 18 mois. Affinage 9 mois en bouteille
- Temps de garde : 15-20 ans

Terra di Lavoro



- **APPELATION:** Roccamonfina IGT
- **CEPAGES:** Aglianico 80%, Piediroso 20%
- **ZONE DE PRODUCTION:** S. Carlo di Sessa Aurunca
- **SUPERFICIE VIGNOBLE:** 10 hectares
- **HAUTER DES VIGNES:** 400 m. s.l.m.
- **SYSTEME D'ELEVAGE:** Cordon
- **DENSITE DES VIGNES:** 4.500 p/ha
- **PRODUCTION:** 5.000 kg /ha
- **PERIODE DE VENDANGE:** debut octobre
- **PRODUCTION:** Contact avec les peaux 20 jours
- **FERMENTAZIONE MALOLATTIQUE:** En inox
- **AFFINAGE:** barriques neuves d' Allier e Never pour 12 mois
- **ALCOL:** 13,5 %

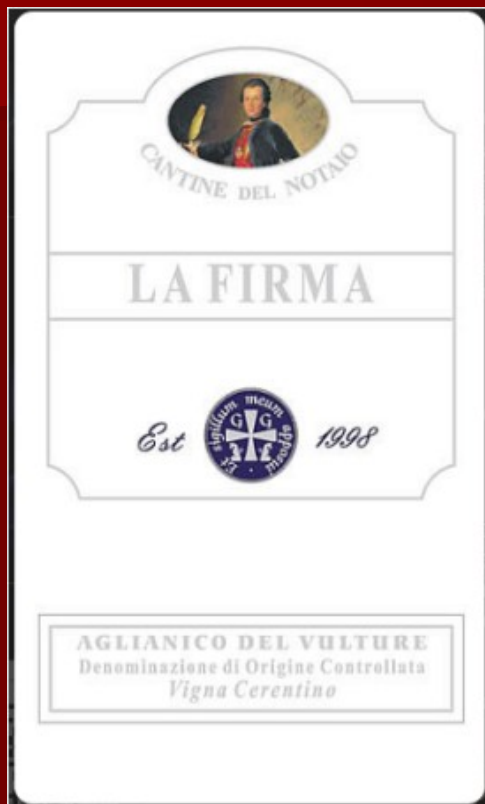
Basilicata



Terroir du Monte Vulture

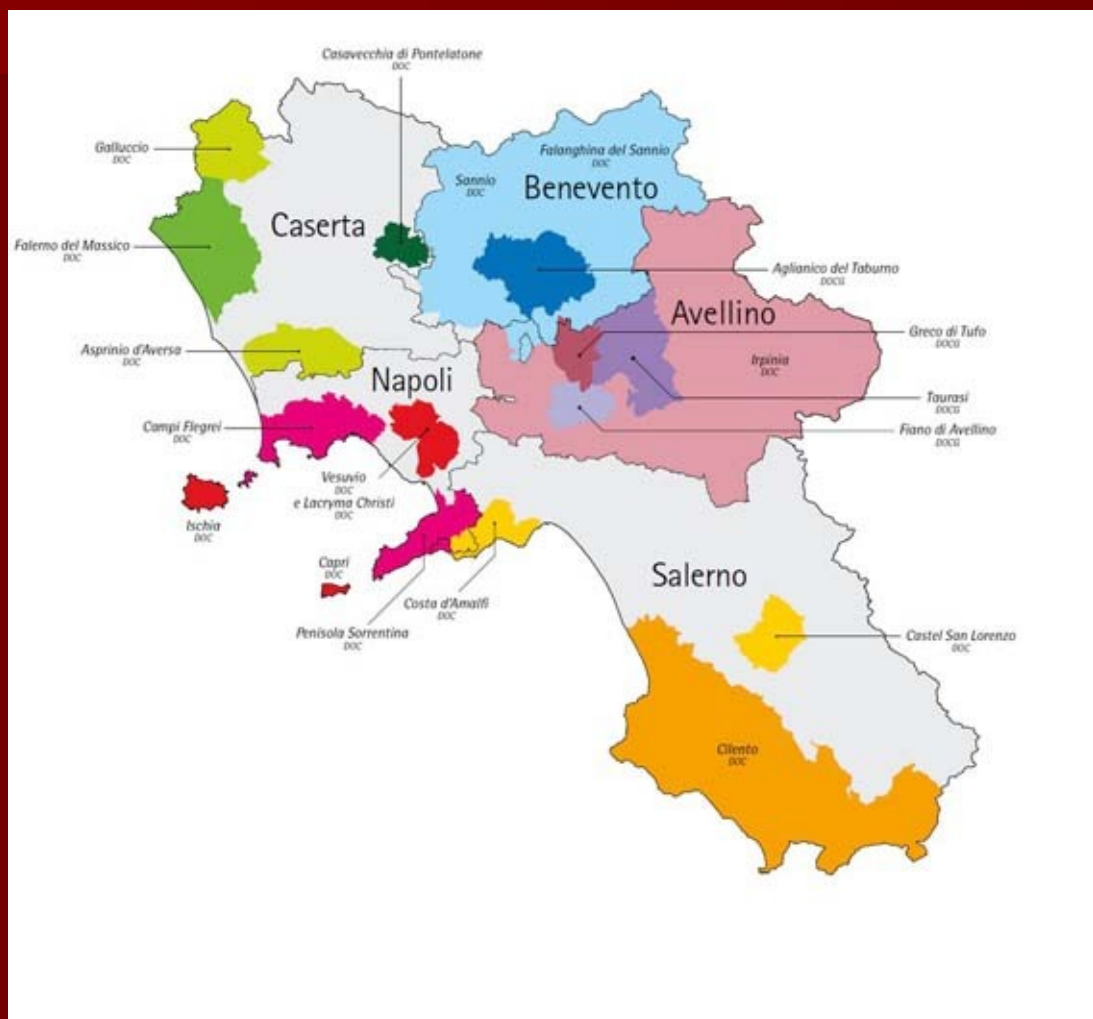


La Firma 2010



- Appellation : Aglianico del Vulture
- Producteur : Cantine del Notaio
- Cépage : 100% Aglianico
- Provenance : Basilicate
- Conditionnement : macération env. 15 jours en cuves inox, puis fermentation malolactique. L'élevage en tonneaux 12 mois en grottes de tuf. Affinage 12 mois en bouteille
- Temps de garde : 15-20 ans

Campania



Taurasi Radici Riserva 1999



- APPELATION: Taurasi Riserva DOCG
- CEPAGE : Aglianico 100%
- VIGNOBLE partie haute de de Montemarano
- TERRAINS: argileux - calcaire
- ALTITUDE: 500 m
- DENSITÉ 4.000 pieds à l'hectare
- RECOLTE : première semaine de Novembre
- PRODUCTION : vinification rouge classique, longue macération avec les peaux à température contrôlée
- VIEILLISSEMENT : barriques de chêne français et de Slavonie fûts de chêne pendant une période d'environ 30 mois. Au moins 36 mois de vieillissement en bouteille
- ALCOOL: 13,5%

Merci pour votre attention

Vins DOC e DOCG à cepage Aglianico

- Aglianico del Taburno rosato

- Aglianico del Taburno rosso

- Aglianico del Taburno rosso riserva

- Aglianico del Volturno

- Aglianico del Volturno rosso

- Aglianico del Volturno rosso riserva

- Aglianico del Volturno rosato

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Aglianico del Volturno rosato riserva

- Castel del Monte rosato frizzante

- Castel del Monte rosso

- Cilento Aglianico

- Cilento rosato

- Cilento rosso

- Costa d'Amalfi Furore rosso

- Costa d'Amalfi Ravello rosso

- Costa d'Amalfi rosato

- Costa d'Amalfi rosso

- Costa d'Amalfi Tramonti rosso

- **F**

- Falerno del Massico

- Falerno del Massico rosso

- Falerno del Massico rosso riserva

Vins DOC e DOCG à cepage Aglianico

■ **G**

- Galluccio rosato
- Galluccio rosato riserva
- Galluccio rosso
- Galluccio rosso riserva
- Guardiolo Aglianico
- Guardiolo Aglianico riserva

■ **M**

- Molise o Vini del Molise Aglianico
- Molise o Vini del Molise Aglianico riserva

■ **P**

- Penisola Sorrentina rosso
- Penisola Sorrentina rosso frizzante naturale
- Penisola Sorrentina rosso frizzante naturale Gragnano

■ **P cont.**

- Penisola Sorrentina rosso frizzante naturale Lettere
- Penisola Sorrentina rosso Sorrento

■ **S**

- Sannio Aglianico
- Sannio Aglianico novello
- Sannio Aglianico passito
- Sannio Aglianico spumante
- Sannio spumante metodo classico

- Sant'Agata dei Goti Aglianico

- Sant'Agata dei Goti bianco

- Sant'Agata dei Goti rosso

- Solopaca Aglianico

- Solopaca rosato

- Solopaca rosso (Aglianico 20-40%)

- Solopaca rosso superiore

■ **T**

- Taburno novello

- Taburno rosso

- Taurasi rosso

- Taurasi rosso riserva

■ **V**

- Vesuvio Lacryma Christi rosso o rosato

- Vesuvio rosso o rosato

- Irpinia Aglianico

- Irpinia rosso