

# PORTOMOLA

carattere

## PEPPI AGLIANICO ROCCAMONFINA I.G.P

Questo vino, imponente e dal carattere allegro, nasce dalla volontà di Antimo Esposito di voler ricordare la figura del padre Giuseppe, da tutti conosciuto come Peppi, che sin dagli albori dell'azienda vi ha dedicato tutta la sua maestria. Per questo abbiamo scelto le uve provenienti dal vitigno più vecchio dell'azienda dove probabilmente oltre all'aglianico sono presenti varietà autoctone. La fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in botti di castagno da 500 litri per circa 8 mesi dopo la svinatura. Il Peppi riassume quindi il giusto connubio tra enologia moderna e tradizione. L'amore sincero per la terra è riportato nella bottiglia per onorare una persona speciale.

- Nome prodotto:** Peppi  
**Vitigno:** Aglianico  
**Confezionamento:** 750 ml  
**Area di produzione:** Galluccio (CE), alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina  
**Denominazione:** Aglianico Roccamonfina I.G.P  
**Natura del terreno:** Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi  
**Nr di Bottiglie prodotte:** 3300  
**Età media delle viti:** 50 anni  
**Ceppi per Ettaro:** 1600  
**Età del vigneto:** 1965  
**Forma d'allevamento:** Guyot  
**Produzione per Ettaro:** 50 ql/ha  
**Raccolta:** A mano in cassette da 15 kg  
**Epoca di vendemmia:** Metà Ottobre  
**Vinificazione:** In botti di acciaio a temperatura controllata e successivo affinamento in botti di castagno per 8 mesi  
**Affinamento:** Minimo 8 mesi in botti di castagno, 12 mesi in acciaio, minimo 10 mesi in bottiglia  
**Colore:** Rosso rubino  
**Profumo:** Abbastanza Intenso, Fine, con note Fruttate  
**Sapore al palato:** Vivo, Armonico, di lunga Persistenza, tenuemente Tannico

### CARATTERISTICHE

- Alcool:** 13,5%  
**Acidità:** 5,8 g/L Ph 3,5  
**Zuccheri:** 3 g/L  
**Estratto secco netto:** 33,5 g/L  
**Temperatura di servizio:** 16/18 °C  
**Abbinamenti gastronomici:** Primi piatti con sughi corposi, cacciagione, arrostiti, brasati, formaggi semiduri.



SCARICA  
LA SCHEDA