



VITICOLTORI LENZA **VALENTINIA** 2013

LINEA *VOLTA DELLE VIGNE*
IGP COLLI DI SALERNO
AGLIANICO ROSSO

Produttore: Viticoltori Lenza

Nome vino: VALENTINIA

Annata: 2013

Denominazione: IGT COLLI DI SALERNO AGLIANICO ROSSO

Varietà: Aglianico 100%

Località: Macchia di Montecorvino Rovella (SA)

Estensione vigneto: 5,49 ettari

Altitudine: 133 metri s.l.m.

Disposizione vigneto: falso piano con orientamento dei filari NE-SO

Suolo: limoso fine, debolmente alcalino, calcio-magnesiaco, ferritico, manganitico.

Caratteristiche geomorfologiche e pedologiche del territorio dei Picentini:

Nell'area confinante con la provincia di Avellino, in prosecuzione del gruppo del Terminio, spiccano i Monti Picentini, la cui influenza raggiunge l'alta valle del Sele. Ad un complesso scistoso-calcareo-dolomitico, che costituisce la parte più antica nella costituzione di tale area, segue una formazione dolomitica-calcareo.



Densità d'impianto: 3333 piante/ettaro

Potatura: guyot

Produzione: 70 Ql/Ha

Tipo ed epoca di vendemmia: manuale, 20 - 25 ottobre

Vinificazione in rosso: diraspatura e pigiatura soffice; macerazione del mosto con le bucce per 15 giorni e successiva svinatura; periodo di maturazione di diciotto mesi in grandi botti di rovere di primo passaggio, prima del passaggio in bottiglia.

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Resa uva/vino: 65%

Bottiglie prodotte: 15.000

Alcol svolto: 13,50% vol

NOTE DEGUSTATIVE

Valentia è un vino rosso prodotto dalla vinificazione in purezza di uve di Aglianico. Dal colore rubino intenso, al naso presenta accentuati sentori tostati, accompagnati da sentori di confettura e note speziate. Al palato è morbido ed avvolgente, con tannino elegante che si predispone al lungo invecchiamento. È un vino di gran corpo che si abbina rimi piatti con condimenti forti, ragout napoletano, zuppe di legumi; arrostiti di carne rossa; selvaggina; formaggi e salumi stagionati; frutta secca.

LENZA
viticoltori