

11 Gennaio 2019

Aglianico Campania Igp: il rosso armonico dall'aroma speziato

Tipico delle terre d'Irpinia, è ottenuto dall'omonimo antico vitigno che regala una vendemmia tardiva. Il suo sapore vellutato si accompagna con carne e formaggi stagionati



Campania

L'**Aglianico Campania Igp** è un vino fermo color rubino brillante che si lega ai morbidi paesaggi campani. Questo Igp è infatti di casa nelle terre dell'**Irpinia**, in provincia di Avellino, dove l'omonimo e generoso vitigno regala una vendemmia tardiva, aggiungendo una nota di struttura e grande presenza tannica nel calice. L'Aglianico Campania Igp è un **vino armonico**: il profumo è fruttato con note di ciliegia, amarena, viola e un retrogusto equilibrato. A questo si aggiungono **aromi speziati** che diventano più intensi con il procedere della maturazione.

L'Aglianico Campania Igp nasce da un **vitigno antico**. Le sue origini pare risalgano all'**epoca greca** e sarebbe stato introdotto in Italia intorno al VII-VI secolo a.C. A testimoniarlo è un torchio romano rinvenuto nella zona di Rionero del Vulture, in Basilicata, dove già pare si lavorasse questo vino. Sulle **origini del nome** Aglianico, invece, i pareri non sono concordi. Alcuni studiosi lo ricollegano alla città di Elea sulla costa tirrenica della Campania, mentre altri sostengono che derivi da una semplice storpiatura della parola "ellenico". Certo è che del vitigno di Aglianico si ha testimonianza letteraria nelle lodi rivolte dal **poeta Orazio** all'ottimo nettare di Venosa, sua terra di origine.

Per onorare questo vino dall'anima campana occorre **servirlo in ampi calici** ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi. Inoltre, l'Aglianico Campania Igp acquisisce decise **note fruttate**

anche grazie al clima dei suoi territori che si discosta lievemente da quello delle altre regioni di origine, vale a dire Basilicata, Puglia e Calabria. Questo rende l'Aglianico Campania Igp ideale per **abbinamenti** con svariate preparazioni culinarie. Gli aromi speziati e i sentori di cannella e vaniglia ne esaltano infine l'accostamento con piatti a base di carne rossa, selvaggina e formaggi molto stagionati.
