

2017 Irpinia Aglianico DOC

Fonzone | Kampanien

Schon in vorchristlicher Zeit wurde in der Gebirgslandschaft von Irpinia die Rebsorte Aglianico angebaut. Fonzone baut in der Basis einen Aglianico aus, der die Typizität der Rebsorte super widerspiegelt. Kraft und Tannin gepaart mit rotbeeriger Frucht und Struktur am Gaumen. Speiseempfehlung Ein guter Geselle bei geschmortem Fleisch oder Gemüse.

Sensorik

Farbe	kirschrot
Duft	rote Kirsche, schwarze Kirsche, grüner Pfeffer
Geschmack	mittlere Säure, saftig, würziges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

geschmorte Tomaten, gegrillte Salsiccia, mittelreifer Käse

Produzent

Der Familienbetrieb Fonzone befindet sich in einer der schönsten Ecken Kampaniens, im Herzen Irpinias. Nahe der Stadt Paternopoli wurde er erst 2005 gegründet. Mit nur 22 Hekar in Produktion, dem Fokus auf den autochthonen kampanischen Rebsorten und bei allen Entscheidungen im Weinberg um Biodiversität bemüht, entstehen bei Fonzone Charakterköpfe mit überzeugender Mineralität und Länge. Die sechs Mitarbeiter teilen die Liebe der Familie Fonzone Caccese zum Territorium und zum Feiern des Weingenusses. die sich für alle aus Verantwortung, Weitblick und Hartnäckigkeit, auf der Suche nach Exzellenz, zusammensetzt.

Gründungsjahr	2005
Anzahl der Mitarbeiter	6
Rebfläche	30 Hektar, 22 Hektar in Produktion
Anzahl produzierter Flaschen	50 000
Rebsortenspiegel	Aglianico, Fiano, Greco, Falanghina

Azienda Agricola Fonzone Caccese s.a.s. | Località Scorzagalline | 83052 Paternopoli (AV)

