

## 2020 Mattodà Irpinia Campi Taurasini DOC

Fonzone | Kampanien

Der Weinberg, in dem die Trauben für den Mattoda gewonnen werden, erstreckt sich auf beiden Seiten eines gut belüfteten Hügels in einer Höhe von 360 bis 430 m über dem Meeresspiegel. Die hervorragenden Lagen, die Lehmböden und die sehr geringen Erträge liefern hochkonzentrierte Trauben, die von Hand in kleinen Kisten geerntet werden. Vinifiziert wird in Steingutamphoren, Edelstahl, Holzfässern und Barriques. Nach dem Abfüllen reift der Wein weitere 18 Monate. So entsteht ein strukturierter, kraftvoller und geradliniger Aglianico mit balsamischen Noten und guter Länge.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	brombeerfarben
<b>Duft</b>	grüner Pfeffer, Schwarzkirsche, verkohltes Holz
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, würziges Tannin, kräftig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique, Edelstahl, großes Holzfass
<b>Trinkreife</b>	2025-2032
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

Schmorbraten, dunkle Sauce, Pilzragu

### 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 Hektar 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.

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

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