



Don Generoso

CAMPANIA ROSSO

indicazione geografica tipica

Don Generoso, dal nome del nonno di Erminia, Generoso e Roberto Di Meo, è un pregiato blend prodotto con uve Aglianico e Piediroso, provenienti da uno storico vigneto irpino. Elevato per almeno 18 mesi in tonneau, si presenta complesso ed elegante al naso, caratterizzandosi per equilibrio e struttura. Grande vino da invecchiamento, prodotto solo in alcune annate ed in quantità limitate.

Denominazione: Campania Rosso IGT

Composizione: Aglianico 80%; Piediroso 20%

Zona di produzione: Paternopoli (AV)

Anno di impianto: fine '800 (vigneto prefillossera)

Altitudine: 530 m s.l.m.

Terreno: semi sciolto, ricco di lapillo, leggermente acido

Esposizione: sud-est

Densità di impianto: 1000 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: *starzeta* (tenecchia avellinese) con potatura a candelabro

Resa: 25 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: prima decade di novembre

Vinificazione: raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, macerazione sulle bucce ad una temperatura di circa 28°C per 25-30 giorni, durante i quali vengono eseguiti periodicamente rimontaggi e délestages. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica, quindi il passaggio in legno (tonneau) per 18 mesi, con un conclusivo affinamento in bottiglia di 18 mesi.

Caratteristiche organolettiche: veste rubino, sfumato ai bordi, con profumi scuri: ciliegia nera, susina, dattero, poi sensazioni di salamoia e profondi toni di torrefazione. Gradevole tannicità, decisa spinta fresco-sapida e lunga persistenza.

Abbinamenti consigliati: pappardelle al ragù di cinghiale; cime di rapa con salsiccia; costolette d'agnello.

Formati disponibili: 0,75L; 1,5L

Annate prodotte: 00 - 04 - 10