



Fontanavecchia Aglianico

Campanië, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Continentaal klimaat met warme, hete zomers, maar de winters kunnen zeer koel zijn, vooral in de wijngaarden die op 700 meter hoogte gelegen zijn. De bodems bestaan uit vulkanische grond.

VINIFICATIE: Handmatige oogst, fermentatie op RVS. Wijn rijpt 3 maanden op grote houten vaten van Frans eiken.

DRUIVEN: aglianico

GEUR & SMAAK: Jonge wijn met veel rood en zwart fruit en fijne florale tonen van rozen en viool. In de smaak ook licht wat cacao en tabak.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij gerechten met bereidingen van licht vlees, zoals stoof met konijn of gebraden kip. Ook goed bij pasta met tomatensaus.

WEETJE: Aglianico wordt ook wel de Barolo van Zuid-Italië genoemd. Net als nebbiolo rijpt aglianico laat en is de wijn vaak krachtig met forse tannines en zuren.

fontanAvecchia
VINOIGLIO DEL SANNIO



Wijngoed Fontanavecchia van de familie Rillo ligt in het historische gebied Sannio. De 18 hectare wijngaarden liggen in het heuvel landschap op een hoogte van 300-400 meter boven zeeniveau, aan de voet van de berg Taburno, ongeveer 50 km ten noordoosten van Napels. Het bedrijf werd in 1980 door Orazio Rillo opgericht, maar de familie is al meer dan 160 jaar actief in de wijnbouw. Inmiddels wordt het wijngoed geleid door Libero en Guiseppe, Orazio's zonen. Zij werken nauw samen met oenoloog Angelo Pizzi. Een sterk team dat aan de top van de wijnbouw van Sannio staat. De wijngids Slow Wine zei eerder over Fontanavecchia: "Libero Rillo is een van de hoofdrolspelers die de wijnbouwbranche van Sannio gerevolutioneerd heeft. Een revolutie, die de voorwaarden van de kwaliteit heeft bepaald." Fontanavecchia maakt vooral wijnen van traditionele regionale druiven zoals aglianico, falanghina, greco, fiano en piedirosso.