

Cantine Aperte 2007

Azienda Vitivinicola Aminea

Castelvetere sul Calore

L'azienda vinicola Aminea di Castelvetere sul Calore apre le sue porte al grande pubblico. Domenica 27 maggio a partire dalle ore 10.00 gli enoappassionati potranno visitare la nuova cantina di vinificazione dell'azienda, una struttura nuova, concepita secondo tutti gli standard tecnologici. Ad appassionare i visitatori durante il "giorno nazionale dell'enoturismo" sarà un evento originale concepito per il pubblico specializzato, una degustazione guidata da due grandi assaggiatori di vini delle guide de Il Gambero Rosso e del Touring Club (Vini buoni d'Italia) con la straordinaria partecipazione di Valeria Altobelli, MISS MONDO, che sarà la testimonial della Cantina Irpina. In particolare saranno assaggiati i nuovi vini della cantina, che portano la firma di un consulente d'eccezione, un importante enologo francese della zona del Sauternes, che ha coadiuvato l'enologo irpino, Alessandro Mancino nella realizzazione di due vini dai nomi originali: UNO e QUINDICI. L'UNO è un vino Rosso IGT Campania dal gusto internazionale, il QUINDICI è invece il tentativo meglio riuscito in Campania di Vino dolce da Uve Stramature di Fiano e Greco di Tufo e che è stata l'autentica novità vinicola della Campania durante lo scorso Vinitaly di Verona. L'autentica novità per una cantina vinicola campana sarà comunque Valeria Altobelli, MISS MONDO 2006, che degusterà per tutti gli ospiti i vini prodotti da vigne adiacenti a quelle del mitico "Vigna delle Cinque Querce" dell'azienda Salvatore Molettieri. Ecco i numeri dell'azienda Aminea:

- 400.000: Le bottiglie prodotte e vendute dall'azienda
- 40%: La quota di mercato estero
- 1.400: Il numero di clienti della ristorazione e delle enoteche italiane
- 4.000: Le bottiglie che saranno vendute durante Cantine Aperte
- 400: Le bottiglie che saranno stappate durante Cantine Aperte
- 40: Le varietà di uve utilizzate per la produzione di vini
- 140: Le Barrique di rovere francese nella bottaia
- 40: Gli ettari di vigneto coltivati
- 8: Gli anni di vita dell'azienda
- 4: I km. di distanza dall'uscita Avellino Est dell'Autostrada Napoli-Bari

UNO

CAMPANIA IGT

Vino prodotto con uve a bacca rossa di aglianico, piediroso e sangiovese, di colore rubino intenso e gusto fruttato intenso, pieno. Si sentono gradevolissimi aromi di ciliegia e fragolina di bosco. Si accompagna su carni rosse, salumi e formaggi. Va servito a temperatura di 18°C. Vol. 14,00%

QUINDICI

VINO DA UVE STRAMATURE

Vino dolce naturale intrigante e affascinante che nasce dalla surmaturazione delle uve raccolte dai migliori vigneti di Fiano e Greco di Tufo dell'azienda. La vinificazione è avvenuta seguendo antiche metodologie dei popoli irpini. Di colore pompelmo maturo con riflessi dorati, al naso si sentono meravigliosi aromi di fiori d'arancio e biancospino; al palato si sente un'esplosione di gusti che lo rendono inconfondibile. Vol. 15,00% - Zuccheri residui: 100g/l

UFFICIO STAMPA: PRESSNET S.r.l.
info@gerardoantelmo.com