Aglianico del Taburno DOCG di Viticoltori San Martino

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Febbraio 2025



La visione che nasce da un gruppo lungimirante e fiero della propria terra si concretizza nel progetto che la Cantina di Solopaca ha creato con l'apertura di Viticoltori San Martino, una struttura che cura un particolare e circoscritto territorio del quale è storico custode tutelandone ogni aspetto, sia dal lato agronomico che di produzione e sviluppo.

In questa terra, posta nel cuore della DOCG dell'Aglianico del Taburno in provincia di Benevento, si è trovato il vero e proprio areale qualitativo per questo vitigno emblema dell'enologia nazionale, ed il vino degustato oggi, il "24 carati" di Viticoltori San Martino ne è fulgido esempio.

Vino che ha nel suo colore rosso rubino intensissimo un precursore visivo che trasmette al degustatore l'intensità

ampia e concreta che si riscontrerà all'olfatto.

Il "24 carati" ha una veste molto impattante e se si guarda la sua etichetta mentre si degusta ci si immerge quasi involontariamente nel microcosmo di questo vino.

I profumi delicati ma decisi di marasca matura e fiori rossi di campo sono allineati perfettamente con le spezie soavemente orientali. Poi, ossigenandosi nel bicchiere, i sentori fanno emergere una armonica complessità intrigante, da grande vino protagonista.

In bocca la stessa armonia si esalta nell'ottima acidità che il tannino morbido arrotonda impeccabilmente e la sua piacevolissima persistenza completa la sua forte e concreta identità.

Qui gli abbinamenti devono saper tutelare la sua qualità, servono prodotti complessi ma di grande valore, dalle carni ai formaggi, per poi poterselo godere appieno in un sorso a fine pasto.

Il "24 carati" rientra appieno nella gamma qualitativa di Viticoltori San Martino, anzi ne è il protagonista ed è il portabandiera di un'area che dimostra in tutta la sua bellezza la volontà di farla sempre brillare.

Company Profile

Viticoltori San Martino è un progetto speciale della Cantina di Solopaca, nato con lo scopo di valorizzare le uve biologiche, in particolare Falanghina e Aglianico che i soci della cooperativa coltivano nell'areale del Taburno. Si tratta di una zona di media collina nel cuore dell'unica DOCG della provincia di Benevento dove le condizioni climatiche ed i terreni consentono di ottenere grande qualità delle uve e dei vini. Per questo scopo, nel Comune di Torrecuso, abbiamo dato vita ad una piccolissima cantina all'interno della quale avviene la vinificazione delle uve dei vigneti circostanti.

Questo progetto ci consente di lavorare con piccoli quantitativi di uva e di vinificare per microzone, valorizzando al massimo le caratteristiche del territorio, e ci consente di portare avanti progetti di qualità in termini di sostenibilità, ricerca e terroir. Lavoriamo le nostre vigne senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) per produrre uve biologiche nel pieno rispetto dell'ambiente, del territorio e delle persone. La raccolta dei grappoli viene effettuata a mano, secondo la più antica tradizione contadina e la vinificazione viene fatta utilizzando solo i prodotti enologici e i processi del biologico. Il nostro obiettivo è quello di produrre dei vini che mettano in risalto le caratteristiche identitarie del territorio sannita.

VITICOLTORI SAN MARTINO
Via Bebiana 44 – 82036 Solopaca, Benevento, ITALY
info@viticoltorisanmartino.it – +39 0824 977 921
https://viticoltorisanmartino.it

