

Aglianico “Carrese” di Cantina di Solopaca

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Giugno 2024



Solopaca è un cuore pulsante di 600 viticoltori che, da quasi 60 anni, sono i custodi di un territorio composto da 16 comuni. Il territorio, situato nel cuore della zona denominata Sannio, rappresenta oggi una delle realtà vitivinicole più importanti della regione Campania.

I più importanti vitigni sono esclusivamente autoctoni, come la Falanghina, il Greco ed il Fiano, accompagnati dal Principe dei vini rossi locali: l'Aglianico.

È di questo prodotto, il “Carrese” che oggi scriviamo dopo un’attenta degustazione fatta per questo Aglianico in purezza, lavorato sapientemente nella cantina Solopaca, dove la cura e le attrezzature all’avanguardia ne preservano intatto il suo storico fascino.

L'Aglianico è infatti un vino rosso dai tratti decisi e importanti, ricco di estratto e di quella parte tannica che lo identifica come uno dei più importanti vitigni autoctoni italiani.

Il "Carrese" racchiude tutti questi aspetti, a partire da un colore rosso scuro la cui intensità nel bicchiere fornisce anche note vive e quasi brillanti.

Poi, al naso, si apre con sentori di confettura fresca di more e mirtilli, importante la parte di ciliegia che emerge assieme a spezie orientali e fini note di tabacco dolce.

Al gusto è pieno, non lascia spazio a compromessi, è infinitamente identitario con quella nota piacevolmente tannica che è propria del suo carattere.

Può essere abbinato a carni rosse, alla tartare e al filetto alla Wellington. Ma può anche chiudere la cena con una punta di Parmigiano Reggiano che abbia almeno 36 mesi di stagionatura.

Il "Carrese" è un vero esempio di qualità che arriva da questo grande insieme di cuori che è Solopaca.

Company Profile

La Cantina di Solopaca, fondata nel 1966, è una cooperativa agricola di 600 viticoltori, ubicata a Solopaca, in provincia di Benevento, nel cuore dell'antico Sannio, zona da sempre vocata alla viticoltura. Con i suoi oltre 50 anni di storia è una delle aziende più longeve e rappresentative della Campania. In questo territorio che nasce il Solopaca DOC, primo vino nel Sannio ad aver ottenuto la denominazione di origine controllata nel 1974. I vigneti, ubicati in un vasto comprensorio che parte da Sant'Agata de' Goti passando per Solopaca fino ad arrivare a Torrecuso, si estendono dal fondo valle sulla riva del fiume Calore (circa 100 m slm) fino alle falde del massiccio del Taburno-Camposauro (circa 450 m slm),

raggiungendo una superficie vitata totale di circa 1100 ettari. Le varietà coltivate sono Falanghina, Aglianico, Greco, Fiano, Coda di Volpe, Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Malvasia, Trebbiano, Piediroso. Le uve coltivate vengono raccolte con sistemi tradizionali e conferite in cantina dove, dopo un'attenta selezione vengono vinificate. Lo stabilimento enologico è dotato di attrezzature per la vinificazione e imbottigliamento all'avanguardia e di una bottaia dove avviene l'affinamento dei vini rossi. L'azienda è dotata anche di una sala per le autoclavi dove vengono prodotti spumanti e vini frizzanti. La Cantina di Solopaca è leader di mercato per i vini tipici Campani ed in particolar modo per le bollicine di Falanghina, essendo stata, nel 1985, la prima azienda a sperimentare la spumantizzazione con metodo Charmat della Falanghina.

Cantina di Solopaca

Via Bebiana, 44 – Solopaca, BN 82036 IT

comunicazione@cantinasolopaca.it – +39 0824 977921

www.cantinasolopaca.it

