

SAN SEVERO (FG)

Cantina Ariano

Località San Severo

Strada Provinciale per Torremaggiore, km 1,8

tel. 0882 392139

www.cantinariano.it

info@cantinariano.it

15 ha - 80.000 bt

sconto -10%

VITA - La famiglia Ariano ha completato il passaggio da ditta individuale a società semplice agricola. Attilio, Federica e Manuela, oltre che padre e figlie, ora sono dunque anche soci di un'azienda moderna, funzionale e che fa della sostenibilità ambientale un punto fermo. Fondamentale l'apporto di Aldo e Michele Avello, che con Federica si dividono i compiti di agronomo, ed enologo.

VIGNE - I vigneti, prevalentemente in pianura, sono coltivati su suoli di natura franco-argillosa e condotti a cordone speronato, guyot bilaterale e tendone (per il bombino bianco). L'età media è 10 anni, cosa che fa registrare una migliore maturazione delle uve rispetto a qualche anno fa. I sestri d'impianto non sono molto fitti e vanno dalle 2.000 piante a ettaro per il tendone alle 4.500 per il cordone e il guyot. Rese tra i 60 e i 90 quintali.

VINI - Grande bevibilità e ottimo rapporto qualità prezzo caratterizzano i vini di casa Ariano. Ci ha stupito per la complessità il **San Severo Rosso Sogno di Volpe 2009** (● montepulciano; 6.000 bt; 9 €), fresco e appagante, con tannini levigati e notevole persistenza. Da manuale l'interpretazione del bombino bianco per il **Sogno di Volpe Bianco 2015** (○ 6.000 bt; 9 €), delicato e floreale, con erbe di campo e buona mineralità. Ottima prova per i due rosati: più immediato e godibile il **Quaranta Filari 2015** (◎ uva di troia; 4.000 bt; 6 €); più austero il **Sogno di Volpe Rosato 2015** (◎ montepulciano; 6.000 bt; 9 €), delicato e sapido, con bella vena acida. La **Falanghina 2015** (○ 5.000; 9 €) è come sempre fine ed elegante. Il **Primitivo 2015** (● 6.000 bt; 9 €) è rotondo e piacevole, con toni di marasca e cacao.

CONCIMI nessuno

FITOFARMACI rame e zolfo, organici

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biologica
