

## Contessa Ferrara Aglianico 2007 Terre del Volturno igt |Voto 80/100



La cantina

CASTELLO DUCALE

Uva: aglianico

Fascia di prezzo: da 10 12 euro

Fermentazione e maturazione: acciaio e legno

Vista 5/5 . Naso 22/30. Palato 23/30. Non omologazione 30/35

Tra le dolci Colline Caiatine, nei pressi di Capua, sorgono le cantine di Castello Ducale. Qui Antonio Donato, con la fattiva collaborazione del figlio Osvaldo enologo, ha deciso di investire le proprie risorse in un territorio così vocato alla viticoltura, anche per merito della recente scoperta di nuovi vitigni, appartenenti alla cosiddetta "Vigna del Ventaglio".

Il nome dell'azienda prende le mosse dall'antico maniero di Castel Campagnano, nei cui sotterranei fu rinvenuta una Chiesa paleocristiana dell'XI secolo, tappezzata da affreschi tardo bizantini e utilizzata già dal 1700 come ambiente idoneo alla conservazione del vino. In queste cavità tufacee, infatti, la temperatura esistente, è costantemente fissa

sui 13 gradi in qualsiasi mese dell'anno. Si racconta che proprio intorno al XVIII secolo qui si aggirava un fantomatico personaggio, il quale era preceduto da un sinistro rumore di catene e che andava in giro con una coppa in mano colma di vino locale. Quindi, si può tranquillamente affermare che - a prescindere se la storiella è attendibile, oppure no - in questo territorio la produzione di vino c'è sempre stata fin dai primordi ed ha sempre riscosso un notevole successo. D'altra parte, come si dice in volgare: antichi Romani docet!



Antonio Donato

L'azienda Castello Ducale coltiva 15 ettari di vigneti, tutti da agricoltura biologica come da certificazione dell'ICEA di Modena. La produzione è diversificata tra Castel Campagnano (CE) e Amorosi (BN) e contrassegnata da Igt Terre del Volturno e Doc Sannio. E' molto ampia, tanto da soddisfare tutte le esigenze commerciali, e qualitativamente elevata e concorrenziale per l'ottimo rapporto qualità-prezzo.



La cantina

Riflettori puntati in particolar modo sull'etichetta Contessa Ferrara Terre del Volturno IGT millesimo 2007, con Aglianico tout court, che rappresenta il fiore all'occhiello di questa azienda. Il vitigno, posizionato a sud-est, è allevato con il sistema a spalliera su terreno composto da marne. La fermentazione dura 30 giorni in botti di legno. La conservazione avviene poi in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata. Infine, l'affinamento prevede l'utilizzo di barriques di rovere nuove o di secondo passaggio per 14 mesi, per completarsi, poi, per un periodo di 4 mesi in bottiglia. Il risultato finale porta ad un titolo alcolometrico che arriva fino ai 13,5 gradi e con un colore rosso granato impenetrabile e brillante. Al naso si percepiscono profumi tabaccosi, speziati e di frutta rossa. L'ingresso in bocca è moderatamente tannico, ma il suo appeal è pieno di finezza e morbidezza e con una giusta acidità, che portano ad uno slancio gustativo succoso e progressivamente coinvolgente. In ultimo, poi, in sottofondo viene richiamato il registro organolettico intessuto di frutti rossi maturi. Servire ad una temperatura di 18-20 gradi, in abbinamento a timballo di pasta, carni alla brace, formaggi pecorini stagionati e selvaggina. Prosit!

Enrico Malgi

*Sede a Castel Campagnano (CE) - Via Chiesa, 5 - Tel. 0824/972460 - Fax 0824/972740*

- [info@castelloduce.it](mailto:info@castelloduce.it) - [www.castelloduce.com](http://www.castelloduce.com) - Enologo: Lorenzo Landi, con la collaborazione di Osvaldo Donato - Ettari di proprietà: 15 - Bottiglie prodotte: 120.000 - Vitigni: Aglianico, Piediroso, Pallagrello nero e bianco, Casavecchia, Falanghina.