STEFANIA BARBOT

ION
Doc Irpinia
Campi Taurasini

VINIBUONI D'ITALIA

VINI DA NON PERDERE

Stefania Barbot

L'azienda familiare ha origine a Paternopoli, un piccolo borgo risalente all'epoca preromana, adagiato sulle dolci e verdi colline dell'Appennino meridionale tra i 450 e i 530 metri sul livello del mare, all'interno della DOCG "Taurasi". Nei tre ettari di vigne pre-fillossera condotti in regime bio-sostenibile, l'Azienda produce, con vendemmia manuale, i vini a base aglianico e fiano.

Caratteristiche

Il nome "Ion" (dal greco antico ἴον - ov") viola, simboleggia l'unione tra le virtù della natura e la conoscenza dell'uomo.
Prodotta nella sottozona "Campi Taurasini DOC" sottozona della DOC Irpinia è prodotto esclusivamente con uve aglianico.

Allevamento: cordone speronato
Resa: 50 q per Ha
Suolo: argilloso calcareo
Altitudine: 450 metri s.l.m.
Vinificazione: 20 giorni in serbatoi di acciaio
Affinamento: 12 mesi in acciaio

Note di degustazione

Color rubino con riflessi violacei, complessi profumi di ciliegia matura e piccoli frutti neri. Al gusto è fresco, morbido e con un finale persistente.