ACQUISTATO IL .....

"Suadens" Bianco Campania IGT 2022 2022

Fiano, Greco e Falanghina… più campano di così è impossibile

In etichetta è indicato come Campania Bianco IGT. Il suo nome, "Suadens", è stato attentamente selezionato dai responsabili della cantina Nativ per rappresentare il carattere suadente di questo vino. Frutto di un interessante progetto di valorizzazione dei vitigni autoctoni dell'Irpinia e della frutta tipica locale, coltivata esclusivamente in quest'area. Suadens Bianco, in particolare, nasce da un blend super affiatato di uve Fiano, Greco e Falanghina. Difficile immaginare un terzetto più rappresentativo della regione e del territorio. La vendemmia avviene in Settembre, quando le uve hanno raggiunto il giusto grado di maturazione, perfetto equilibrio di aromi e freschezza naturale. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e condotta con ceppi di lieviti selezionati, al termine della trasformazione il vino affina in acciaio, con un breve passaggio in barrique della durata di 6 mesi. Si scopre così un vino fresco e fruttato, con note di mela Limoncella, mela Annurca e pesca Bellella di Melito Irpino. Vino super versatile, si abbina facilmente a piatti molto diversi tra loro. Ottimo, per esempio, se servito accanto a un tagliere di formaggi di media stagionatura, sa accompagnare sia piatti a base di carne bianca sia crostacei e molluschi.

Chiamata "Campania Felix" per la fertilità della sua terra e la vocazione alla coltivazione della vite, l'Irpinia è terra dedita all'agricoltura fin dai tempi antichi. Qui, infatti, venivano prodotti i famosi "vini degli imperatori". E qui, oggi, si trova l'Azienda Agricola Nativ. Siamo a Paternopoli, nel cuore dell'Irpinia, e la nuova cantina nasce dalla volontà e dall'impegno del Dott. Mario Ercolino, enologo di fama internazionale, e della Dottoressa Roberta Pirone, specializzata in scienze dell'alimentazione. Lo scopo è nobile, quello di realizzare vini di eccellenza, frutto di una importante e radicata esperienza nel settore. Nativ possiede 15 ettari di vigneti autoctoni. Una parte significativa di essi si trova nella zona Sud-Orientale, lungo la dorsale che collega i paesi di Castelvetere sul Calore a Paternopoli, passando per Montemarano e Castelfranci. Qui un meraviglioso clima mediterraneo, espone il territorio a inverni freddi e umidi ed estati calde, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

La Vigna

Terreno	Calcareo Argilloso
Esposizione	Est
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Campania
Uve	Falanghina, Fianco e Greco
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto
Vinificazione	Affinamento in acciaio e maturazione in bottiglia per circa 3 mesi, Fermentazione condotta con ceppi di lieviti selezionati., Illimpidimento statico a freddo., Pigiatura soffice dei grappoli., Pressatura dei grappoli interi.Affinamento in acciaio seguito da breve passaggio in barrique per 6 mesi
Sensazioni	Il vino è fresco e fruttato al palato, con note di mela limoncella, mela annurca, pesca bellella di Melito Irpino

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821