



ACQUISTATO IL

"Pompeii" Rosso Pompeiano IGT 2023

2023

Equilibrato e armonioso



Svinando

Rosso come il vulcano più affascinante d'Italia. Pompeiano Rosso IGT Pompeii dell'Azienda Agricola Bosco de' Medici è un vino che riflette l'essenza vulcanica del territorio campano. Nasce a Terzigno, nel Parco Nazionale del Vesuvio, ed è prodotto esclusivamente con uve Piediroso. Vigneti a un'altitudine compresa tra i 230 e i 250 metri sul livello del mare, con esposizione a sud-sud/est, i terreni sono di origine vulcanico-sabbiosa, frutto di secoli di eruzioni. Questo conferisce alle uve una spiccata mineralità, ben intercettata dal Piediroso, noto anche come "Per'e Palummo" per il colore rosso del pedicello che ricorda la zampa di un colombo. Uva tipica della Campania, in questo caso è coltivata a piede franco, ossia senza innesti. Raccolta manuale nella prima decade di ottobre, le uve vengono fermentate a temperatura controllata, per preservare al meglio i delicati aromi fruttati e floreali tipici del Piediroso. La macerazione pellicolare dura circa 10 giorni, durante i quali si estraggono colore, tannini e aromi dalle bucce. La fermentazione malolattica, svolta in serbatoi di acciaio inox, conferisce al vino una maggiore morbidezza e rotondità, mentre l'affinamento di 12 mesi in inox mantiene intatta la freschezza del frutto. Colore rubino vivace, al naso regala un bouquet complesso, dominato da sentori di piccoli frutti di bosco, come mora e ribes, insieme a note di ciliegia matura. Non mancano i classici descrittori del Piediroso, con profumi di geranio e iris che aggiungono una delicata componente floreale. In bocca si rivela equilibrato e armonioso, con toni morbidi e femminili. Si abbina bene a formaggi pecorini e caprini di media stagionatura. Ideale con piatti di carne, come il ragù alla napoletana, un classico della cucina partenopea.

L'Azienda Agricola Bosco De' Medici nasce dal fortunato incontro tra due famiglie, Palomba e Monaco. Un progetto tramandato di generazione in generazione. Fondata nel 1996 da Gaetano Palomba e Franco Monaco, questa azienda ha radici profonde che risalgono agli anni '70, quando il nonno Raffaele, mosso da una passione autentica per la terra e la viticoltura, acquistò il primo vigneto sul Vesuvio. Oggi l'azienda è situata all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio, una posizione privilegiata, immersa in un paesaggio mozzafiato che abbraccia il Golfo di Napoli fino alla Costiera Sorrentina. I vigneti, esposti a sud e sud-est a un'altitudine compresa tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, beneficiano di una perfetta combinazione di fattori climatici e ambientali. In campagna solo varietà autoctone, rappresentative del territorio. Dal Piediroso, all'Aglianico, dal Caprettone alla Falanghina. Si segue un rigoroso protocollo di selezione delle uve più idonee. La vinificazione si svolge con una produzione biologica e le uve, alcune delle quali superano il quinto anno di vita, producono uve di altissima qualità. La vinificazione si svolge con una fermentazione malolattica in silos di acciaio con affinamento per 10 mesi più 2 mesi in bottiglia.

La Vigna

Terreno vulcanici tufacei e sabbiosi

Esposizione Sud

Allevamento guyot e spalliera

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Campania

Uve Piediroso 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Raccolta manuale nell'ultima settimana di settembre. Selezione delle uve più idonee. La vinificazione si svolge con una fermentazione a temperatura controllata, macerazione pellicolare di 10 giorni, fermentazione malolattica in silos di acciaio con affinamento per 10 mesi più 2 mesi in bottiglia.

Sensazioni Rosso vivace, al naso offre sentori di fiori come Iris, Garofano e Rosa nera. Evidenti le note iodate e saline. Chiude con un accenno speziato. Al palato offre una buona componente alcolica e si lascia apprezzare per la piacevole freschezza

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821