



ACQUISTATO IL

"Kra'tere" Falanghina Brut

0

La buona bollicina campana



Kra'tere è un bel esempio di come un vitigno autoctono della Campania, la Falanghina, se ben lavorato, possa dare vita a vini di grande piacevolezza. In questo caso uno spumante Charmat, fresco e profumato, proposto in versione Brut. Il vino base nasce da una lavorazione in purezza di uve Falanghina Campi flegrei DOC che portano con sé tutto il gusto e la ricchezza aromatica dei suoli vulcanici su cui sono coltivate. La delicata presa di spuma in autoclave si protrae per circa 4 mesi, durante i quali il vino rimane in contatto con i suoi lieviti. Colore giallo paglierino tendente al dorato, nel bicchiere si fa apprezzare il delicato perlage, particolarmente sottile e abbondante. Al naso, si scopre un vino piacevolmente fruttato e floreale, con aromi di crosta di pane ben evidenti. Il gusto è secco, con una piacevole e decisa nota fruttata ed acidula. Dall'aperitivo alla tavola, questo spumante "Made in Campania" saprà mettere certamente tutti d'accordo. Si accompagna bene a piatti a base di pesce e crostacei, crostini con verdure e patè.

L'Azienda Agricola CantaVitae si trova a Marano di Napoli. A gestire la cantina è un giovane agronomo ed enologo, Michelangelo Schiattarella, un vero e proprio artigiano del vino. I vigneti aziendali si trovano in diverse aree della regione. La scelta fondamentale, infatti, è stata quella di legare le uve al territorio di provenienza. Dai Campi Flegrei, dunque, provengono le varietà Piediroso e Falanghina usati per la produzione dei vini DOC. Dal Sannio, invece, arrivano Aglianico e Falanghina, mentre il Primitivo arriva dalla zona degli Aurunci, a cavallo tra il basso Lazio e la provincia di Caserta. Il fulcro delle attività, però, si svolge in cantina. I vini bianchi e i rossi seguono procedure diverse e tempistiche differenti. Ogni grappolo viene accuratamente selezionato e lavorato nel pieno rispetto della materia prima di partenza. Ogni vasca è seguita e monitorata in tutte le fasi, così che i vini possano giungere alla delicata fase di affinamento, secondo i tempi giusti, senza stress.

La Vigna

Terreno Sabbioso - Vulcanico

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Spalliera

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Campania

Uve Falanghina Campi Flegrei 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Dopo la pressatura, il mosto viene avviato verso la fermentazione primaria, sotto stretto controllo termodinamico (da 15 a 18°C). La trasformazione del mosto in vino prosegue sempre in acciaio, sulle fecce fini. Successivamente il vino viene trasferito in autoclave per la fermentazione secondaria, dove avviene la presa di spuma ed il successivo affinamento sui lieviti, per un periodo complessivo di circa 120 giorni.

Sensazioni Colore giallo paglierino tendente al dorato. Perlage sottile. Profumo fruttato e floreale, aromi di crosta di pane. Gusto secco, con piacevole e decisa nota fruttata ed acidula, equilibrato e fragrante. Perfetto come aperitivo nei momenti di convivialità, a tavola si abbina egregiamente al crudo di scampi e gamberi rossi, carpaccio di ricciola, sashimi di tonno. Eccezionale con la parmigiana di melanzane.

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