ACQUISTATO IL .....

"San Greg" Campania Rosato IGT 2023 2023

Stile e sostanza

Un vino prodotto nelle colline più alte dell'Irpinia, fino a sfiorare i 700 metri di altitudine. I vigneti sono di età diverse, posti su suoli marnoso calcarei e marnoso arenacei in colline esposte al sole ed estremamente ventilate. Le uve raccolte scrupolosamente a mano vengono portate in cantina e poste direttamente in pressa dove con una leggera pressione, si ottiene la parte più nobile del succo. Grazie all'attenta selezione dei vigneti più giusti il San Greg ha uno stile elegante, grande bevibilità, coerente negli anni. Un vino perfetto dall'aperitivo alla cena, dedicato anche a chi vuole godersi solo la magia del momento. Rosa intenso e cristallino. Al naso un bouquet di fiori freschi, di fragoline di bosco e di lampone. In bocca si presenta fresco richiamando la frutta rossa appena colta, con sensazioni di ciliegia.

C'è un sottile fil-rouge che unisce tutto ciò che è stato fatto a Feudi di San Gregorio, fin dalla sua nascita nel 1986. E' il desiderio di valorizzare al meglio l'inestimabile patrimonio di vitigni autoctoni della tradizione campana. A partire dal Greco, il Fiano e l'Aglianico, veri porta bandiera regionali. Oggi l'azienda può contare su un complessivo di 300 ettari di vigneto, suddivisi in oltre 800 particelle che differiscono per altitudini, esposizioni e pendenze. Un meraviglioso puzzle naturale che esprime perfettamente la biodiversità del territorio, ed è in grado di dar vita a cru straordinari. E' attualmente una delle principali aziende vinicola del Sud Italia, con un export che copre più di 50 Paesi nel mondo. L'esperienza maturata in questi anni ha dunque portato la famiglia Capaldo, da sempre mente e anima dell'azienda, a decidere di esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni di Italia. E? nato cosi? il progetto "Tenute Capaldo" che racchiude un complesso di cantine che vanno da DUBL, sempre campana, alla toscana Campo alle Comete, passando per Basilisco, cantina biologica nel Vulture, Ognissole, biodinamica pugliese, Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per finire con FedeGraziani, piccolo gioiello sulle pendici dell'Etna. Tutte realtà accomunate dai medesimi valori: produrre vini di eccellente qualità nel rispetto del territorio di appartenenza.

La Vigna

Terreno	suolo ricco di marne e calcare
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot e Cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosato IGT
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve raccolte scrupolosamente a mano vengono portate in cantina e poste direttamente in pressa dove con una leggera pressione, si ottiene la parte più nobile del succo. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a 16/18°C e dopo matura sempre in serbatoi di aicciaio per ulteriori 4 mesi.
Sensazioni	Rosa tenue, luminoso. Al naso si avvertono profumi floreali delicati, note di piccoli frutti rossi; in bocca è fruttato, fresco, appagante, con un tocco sapido sul finale.

© 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