ACQUISTATO IL .....

"Suadens" Rosso Campania IGT 2023 2023

Piacevolmente fresco e fruttato

Suadens Rosso, Campania Rosso IGT, proposto qui da Nativ, deve il nome al suo carattere suadente. Costituisce un progetto volto alla valorizzazione dei vitigni autoctoni dell'Irpinia, ma anche della frutta tipica locale, coltivata esclusivamente in quest'area. Suadens Rosso nasce da un blend di Aglianico, Piedirosso e Sciascinoso, uve antiche e nobili che sulle colline dell'Irpinia sono presenti da sempre. La vendemmia avviene a Ottobre, quando tutte le uve hanno raggiunto la perfetta maturazione, grazie alle tante ore di sole e al calore delle giornate estive. La fase di vinificazione ha inizio con la macerazione dei grappoli interi che vengono successivamente fatti fermentare a freddo con lieviti selezionati. Dopo la svinatura è prevista la fermentazione malolattica e un breve passaggio in barrique per circa 6 mesi. Si scopre così un vino piacevolmente fresco e fruttato. Ma anche ben strutturato, con lievi note balsamiche. Suadens Rosso è un vino particolarmente versatile. Si abbina a formaggi a pasta molle, carni bianche, selvaggina, zuppe e minestre.

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	Sud Est
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico 30% Piedirosso 30% Sciscinoso 30%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Macerazione dei grappoli interi, fermentazione a freddo con lieviti selezionati, fermentazione malolattica svolta breve passaggio in barrique circa 6 mesi. Acciaio seguito da breve passaggio in barrique
Sensazioni	Il vino e fresco e fruttato al palato, ben strutturato. Ha sentori di prugna, mora selvatica, ribes e lievi note balsamiche

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