ACQUISTATO IL .....

Coda di Volpe del Sannio Bianco DOC 2011



Da una terra di grandi rossi, un bianco che vi stupirà

Un vino ricco, sia di storia che di sapore: di colore giallo carico, al naso presenta note calde, di paglia e erbe di macchia mediterranea. In bocca è avvolgente, con sentori di mou ed un finale secco e sapido.

Nel Sannio beneventano sorge una delle tenute dell'Arcipelago Muratori, la tenuta Oppida Aminea, nata con l'obiettivo di valorizzare i vitigni bianchi ("gialli") della zona, mantenendo inalterato l'antico stile dei vini, che li voleva carichi di colore e imbottigliati più tardi dei vini bianchi di pronta beva. La Coda di Volpe è un vitigno autoctono della zona e ha una lunghissima storia: viene descritta nella "bibbia" degli ampelografi, la "Naturalis Historia" di Plinio il Vecchio.
Ne nasce un raro vino DOC che nei suoli di Oppida Aminea ha trovato un suo terroir ideale. A questo curioso vino giallo carico sono dedicati tredici filari della Tenuta: ne deriva una selezione che rappresenta la vera identità del vitigno, per sapidità, struttura, morbidezza e ricchezza di sentori e di aromi. Un vino astuto come l'animale di cui porta il nome, a causa della forma del grappolo, che galvanizzerà se abbinato alle torte salate e ai primi piatti con sughi di pesce.
Arcipelago Muratori: quattro "isole" ideali, e in ognuna di esse l'Azienda Agricola Fratelli Muratori produce il vino più connaturato al territorio: Franciacorta metodo classico in Franciacorta, Rosso da Sangiovese e di taglio bordolese nella Maremma Toscana, a Suvereto, vini da uve a bacca "gialla" in Campania, nel Sannio Beneventano, e vino da conversazione a Ischia.
L'idea di investire nel Sud è nata da quella che è sembrata fin da subito una bella sfida imprenditoriale, anche per la scelta di puntare sulle varietà a bacca bianca in un territorio, il Sannio Beneventano, dove prevale la cultura dell'Aglianico. Tutto è cominciato con 35 ettari acquistati in un corpo unico, ai margini delle colline che la leggenda popolare indica come la Bella Dormiente. L'obiettivo: dimostrare come i vini bianchi del Sannio possano avere avere la stessa qualità e longevità di quelli rossi.
"I vini di Oppida Aminea nascono dalle varietà presenti sul territorio fin dai tempi più antichi. Io amo definirli gialli, perché voglio che esprimano la ricchezza e la longevità dei vitigni che sono alla base dei nostri Fiano, Greco, Falanghina e Coda di Volpe. Nel vigneto abbiamo impiantato anche varietà in via di estinzione, per recuperare il patrimonio ampelografico proprio del Sannio" queste le parole di Francesco Iacono, enologo di Oppida Aminea.
Attualmente i vini vengono prodotti in una struttura provvisoria. La cantina sarà posta a coronamento del vigneto che si estende intorno alla collina e avrà le caratteristiche tipiche dell'architettura rurale del territorio.

La Vigna

Terreno	Tufaceo mediamente argilloso, matrice marnoso-calcarea
Esposizione	Sud-est, 350 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Coda di volpe 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Oggi e ancora per 1 anno
Abbinamento	Torte salate, primi piatti a base di pesce, carni bianche
Vinificazione	Vinificazione tradizionale in bianco in acciaio a temperatura controllata; si esegue la fermentazione malolattica; affinamento in acciaio per la quota maggiore (70%) e la quota minore, tra i 4 e i 6 mesi sui lieviti, in barrique
Sensazioni	Un vino ricco, sia di storia che di sapore: di colore giallo carico, al naso presenta note calde, di paglia e erbe di macchia mediterranea. In bocca è avvolgente, con sentori di mou ed un finale secco e sapido

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821