ACQUISTATO IL .....

"Serpico" Irpinia Aglianico DOC 2017 2017



La Vigna

Terreno	Argillosi
Esposizione	Sud/Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3-4 settimane. Maturazione:Minimo 18 mesi in barriques di rovere francese e botti da50 hl di media tostatura. Affinamento: Minimo 12 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso rubino. Bouquet complesso diconfettura diciliegia, spezie dolci, liquirizia,caffè ecacao. Equilibratoin bocca. Spiccatamineralitàegrande persistenza.

Gran carattere e personalità

Non avete ancora in cantina una o più bottiglie di Serpico? E cosa aspettate. Questo Irpinia Aglianico DOC proposto da Feudi di San Gregorio è un "must have" per tutti gli appassionati del buon bere. Rosso di gran carattere e personalità, Serpico è frutto di una vinificazione in purezza di Aglianico, proveniente dallo storico vigneto "Dal Re". Un rosso strutturato, come detto, che matura per un minimo di 18 mesi in barrique di rovere francese e botti da 50 ettolitri di media tostatura prima di incontrare la bottiglia. Una lunga attesa che si prolunga per almeno un altro anno, tempo necessario affinché Serpico affini "il giusto" in bottiglia, al riparo della bella cantina irpina. Colore rosso rubino, il suo bouquet è complesso e richiama netti i ricordi di confettura di ciliegia, spezie dolci, liquirizia, caffè e cacao. Equilibrato in bocca, grazie alla spiccata mineralità in grado di equilibrare il ricco corpo. Grande persistenza, questo rosso campano è ottimo con arrosti di carni rosse, ma anche con pollame "nobile" e selvaggina, oltre che formaggi stagionati.

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.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821