ACQUISTATO IL .....

Pallagrello Nero Terre del Volturno IGP 2024 2024



Biologico e autoctono

Una piccola chicca enologica proveniente dal nostro bel meridione d'Italia. Stiamo parlando di Terre del Volturno IGP Pallagrello Nero, proposto qui da Azienda Agricola Il Verro. Cii troviamo nel cuore della Campania, tra le dolci colline di Formicola, in provincia di Caserta. La zona di produzione, conosciuta per la sua bellezza naturale e la sua fertilità, è bagnata dalle acque del fiume Volturno e beneficia di un clima ideale, caratterizzato da estati calde e inverni miti. Qui cresce il Pallagrello Nero, vitigno autoctono e protagonista di questo vino. Coltivato già dal XVII secolo, questo vitigno ha subito una riscoperta negli ultimi decenni, grazie alla sua capacità di esprimere l'essenza del territorio in cui cresce. L'Azienda Agricola Il Verro, che ha abbracciato la filosofia della viticoltura biologica, cura ogni fase della produzione con grande attenzione. Le uve vengono raccolte manualmente nella prima metà di settembre e, una volta raccolte, vengono pigiate delicatamente per preservare la qualità del frutto di partenza. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, al termine della trasformazione il vino riposa sulle fecce fini per alcuni mesi, acquisendo maggiore struttura e armonia. Nel calice il vino si presenta di un colore rosso rubino intenso, luminoso e invitante. Al naso, sentori di frutta fresca, in particolare ciliegia e prugna, seguiti da delicate note di mandorla e fiori di ginestra e viola, che ne arricchiscono il bouquet olfattivo. In bocca si distingue per sapidità e morbidezza dei tannini. Una sensazione vellutata e avvolgente, con una lunga persistenza e un finale che richiama piacevolmente la frutta matura e le spezie dolci. Si abbina bene a piatti di carne, in particolare con la selvaggina. Da provare con il coniglio in umido, ma anche piatti più complessi come arrosti e formaggi stagionati.

L'azienda vitivinicola Il Verro, situata nel cuore delle colline casertane, è stata fondata da Cesare Avenia nel 2003. Ci troviamo tra il Monte Maggiore e il fiume Volturno. Questo territorio, tanto amato dai reali borbonici, è famoso per la caccia al cinghiale e offre condizioni ideali per la viticoltura grazie alla sua posizione privilegiata e al clima continentale. L'azienda prende il nome dal "verro" (il maschio del cinghiale) e produce vini artigianali e biologici di alta qualità a partire dai vitigni autoctoni tipici della regione, tra cui la Casavecchia, il Pallagrello Bianco e Nero e la Coda di Pecora. Riscoperti dopo anni di oblio, questi interessanti autoctoni sono il cuore della produzione. I vigneti, ottimamente esposti, sono circondati da una ricca vegetazione di macchia mediterranea, composta da secolari ulivi, alberi di noci e ciliegi, che contribuiscono a creare un ambiente perfetto per la crescita delle viti.

La Vigna

Terreno	argillosi
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	Pallagrello nero 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve vengono selezionate e pigiate con cura. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Al termine della fermentazione, il Pallagrello Nero viene lasciato armonizzare ulteriormente sulle fecce fini per alcuni mesi.
Sensazioni	Rosso rubino luminoso alla vista, offre sentori di frutta rossa matura e ginestra, a cui seguono sentori di mandorla fresca, viola e rosa rossa. In bocca entra piacevolmente sapido, con un sorso morbido, persistente e ben strutturato.

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