ACQUISTATO IL .....

Pallagrello Bianco Terre del Volturno IGP 2024 2024



La rinascita del Pallagrello

Nasce nel cuore della Campania, sulle colline che circondano Formicola, in provincia di Caserta. Stiamo parlando del Terre del Volturno IGP Pallagrello Bianco, proposto qui dall'Azienda Agricola Il Verro. Formicola si trova lungo il fiume Volturno, una zona poco conosciuta ma che gode di un clima temperato, caratterizzato da estati calde e inverni miti, ideale per la coltivazione dei vitigni autoctoni. Il suolo è ricco di minerali e conferisce ai vini una straordinaria freschezza e una marcata sapidità. Il Pallagrello Bianco, autoctono, è una varietà che ha acquisito nuova visibilità grazie alla sua capacità di esprimere pienamente le caratteristiche del suolo e del clima campano. L'Azienda Agricola Il Verro, certificata biologica, in campagna adotta un approccio rispettoso per l'ambiente. Le viti garantiscono una produzione limitata ma di grande qualità. La raccolta, manuale, avviene nella prima metà di settembre, quando i grappoli sono giunti a piena maturazione. Segue una vinificazione in bianco, in acciaio inox, per preservare gli aromi freschi e fruttati tipici del Pallagrello Bianco. La fermentazione avviene a temperatura controllata, senza alterare le caratteristiche naturali del frutto di partenza. Al termine della trasformazione, poi, il vino riposa brevemente sulle fecce fini. Colore giallo paglierino brillante, limpido e invitante, al naso si scoprono sentori freschi, come melone, mandorla, fiori di ginestra e una nota rinfrescante di menta. Un insieme ricco e piacevole. In bocca, invece, è caratterizzato da un'eccellente sapidità e una persistenza lunga e soddisfacente.

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	
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Pallagrello 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione in bianco svolta in acciaio
Sensazioni	Vino bianco fresco-sapido dagli intensi sentori floreali e fruttati. Al naso spiccano infatti sentori di mandorle, melone, ginestra e mentuccia fresca. In bocca è saporito, teso e molto originale, caratterizzato da elegante mineralità.

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