ACQUISTATO IL .....

"Pompeii" Bianco Pompeiano IGT 2025 2025



Bianco vulcanico

Un vino semplicemente unico nel suo genere, a partire dalla denominazione di origine, non propriamente comune. Si tratta, infatti, di un Pompeiano Bianco IGT. Pompeii di Bosco de' Medici è un vino che nasce dalla profonda simbiosi tra la terra vulcanica del Vesuvio e il vitigno autoctono Caprettone. La zona di produzione si estende tra i 230 e i 250 metri sul livello del mare, con un'esposizione a sud-sud/est che garantisce un'eccellente esposizione tutto il ciclo vegetativo delle viti. I terreni vulcanico-sabbiosi tipici di quest'area sono il risultato delle numerose eruzioni del Vesuvio che nel corso dei secoli hanno depositato strati di minerali ricchi di ferro, potassio, fosforo e silice. Il Caprettone, autoctono della Campania, è un vitigno poco conosciuto ma dall'enorme potenziale. In questo caso è coltivato a piede franco, grazie al suolo sabbioso che rappresenta una resistenza naturale alla fillossera. Vendemmia manuale a fine settembre, dopo la raccolta le uve intere vengono sottoposte a una pressatura diretta, seguita da una macerazione pellicolare di 10 giorni. Dopo la fermentazione, poi, l'affinamento del vino si protrae per circa 9 mesi in vasche di acciaio inox. Alla vista Pompeii si presenta con affascinanti tonalità dorate. Al naso emergono intensi sentori di albicocca matura e fiori di ginestra, che si uniscono a una sottile nota minerale, tipica dei vini nati su suoli vulcanici. In bocca, grazie alla macerazione, si scopre una texture rotonda e morbida che ben bilancia la sapidità e la leggera ruvidezza minerale del vino. Perfetto con formaggi freschi o di media stagionatura, si sposa bene anche con con piatti a base di pesce. Un abbinamento interessante è quello con le zuppe tradizionali campane, come la zuppa di Ceci di Cicerale o i Fagioli di Controne.

L'Azienda Agricola Bosco De' Medici nasce dal fortunato incontro tra due famiglie, Palomba e Monaco. Un progetto tramandato di generazione in generazione. Fondata nel 1996 da Gaetano Palomba e Franco Monaco, questa azienda ha radici profonde che risalgono agli anni '70, quando il nonno Raffaele, mosso da una passione autentica per la terra e la viticoltura, acquistò il primo vigneto sul Vesuvio. Oggi l'azienda è situata all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio, una posizione privilegiata, immersa in un paesaggio mozzafiato che abbraccia il Golfo di Napoli fino alla Costiera Sorrentina. I vigneti, esposti a sud e sud-est a un'altitudine compresa tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, beneficiano di una perfetta combinazione di fattori climatici e ambientali. In campagna solo varietà autoctone, rappresentative del territorio. Dal Piedirosso, all'Aglianico, dal Caprettone alla Falanghina. Si segue un rigoroso protocollo biologico e le viti, alcune delle quali superano i cento anni di età, producono uve di altissima qualità.

La Vigna

Terreno	vulcanici tufacei e sabbiosi
Esposizione	Sud-ovest
Allevamento	guyot e spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Caprettone 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale nella seconda settimana di settembre. Selezione delle uve più idonee. La vinificazione si svolge con una pressatura soffice di uve intere. Fermentazione e macerazione (21gg. con raspi) del 30% della massa in anfore di terracotta dell'Impruneta. L'affinamento: Il 70% della massa affina 8 mesi in silos d'acciaio a temperatura controllata. Il 30% della massa affina 4 mesi in anfora e successivi 4 mesi in silos d'acciaio a temperatura controllata. Successivamente all'assemblaggio, segue periodo di ulteriori 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Giallo dorato alla vista. Sentori di frutta agrumata, che il tenore alcolico contribuisce a darne maggiore spessore e intensità. In rapida successione fiori di ginestra e sbuffi di iodio. Bocca sapida e ricca di acidità, a sostenere un sorso che si ripete con piacere.

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