ACQUISTATO IL .....

"Sheep" Coda di Pecora Terre del Volturno IGP 2022 2022



Gusto secco, sapidità e freschezza

Un nome evocativo e divertente. Stiamo parlando di Sheep, ossia pecora, Terre del Volturno IGP. 100% Coda di Pecora, vitigno autoctono campano che certamente non è tra i più conosciuti d'Italia. Lo propone l'Azienda Agricola Il Verro, cantina biologica certificata, ben radicata nel cuore della Campania. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo sulle colline che si affacciano sul fiume Volturno, nel territorio di Formicola, in provincia di Caserta. Qui il clima è temperato e il suolo ricco di minerali. Il Coda di Pecora, vitigno di origini antiche, si caratterizza per la sua capacità di adattarsi alle particolari condizioni del territorio campano, dando vita a vini freschi, fruttati e caratterizzati da da una naturale eleganza. Il suo curioso nome deriva dalla forma del grappolo, che somiglia alla coda di una pecora. Le uve vengono raccolte manualmente nella prima metà di settembre, quando raggiungono il giusto grado di maturazione. Vinificate in bianco, la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il risultato? Un vino secco, ma con un buon equilibrio tra calore e freschezza, che lo rende estremamente piacevole e versatile. Giallo paglierino luminoso, al naso Sheep rivela sentori di frutta fresca, come mela e pera che si intrecciano con profumi floreali di ginestra e un accenno rinfrescante di menta. In bocca si distingue per il suo gusto secco, con buona sapidità e una discreta freschezza. Un bianco piacevolmente equilibrato, caratterizzato da una lunga persistenza e un finale pulito e fresco. Pensato per essere consumato giovane, Sheep accompagna bene piatti di pesce e crostacei, come gamberi, calamari e vongole. Da provare anche con ortaggi fritti in pastella, mozzarella di bufala campana e spaghetti alle vongole.

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	Coda di pecora 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione in bianco svolta in acciaio
Sensazioni	Colore giallo paglierino. Al naso dominano sentori di frutta fresca, fiori di ginestra e menta. Al palato è secco, giustamente caldo, presenta una buona sapidità e una discreta freschezza. Ottima la persistenza.

© 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