ACQUISTATO IL .....

"Colle dei Rivoli" Fiano Campania IGP 2022 0



Secco, fresco, armonico e piacevolmente equilibrato

Si chiama Colle dei Rivoli ed è un vino bianco di grande qualità, proposto qui da Cantavitae. Una selezione di uve Fiano, provenienti dai vigneti situati nell'area di Guardia Sanframondi, un territorio ricco di storia e tradizione vitivinicola. Classificato Campania IGP, è il frutto di un'accurata e precisa lavorazione, a partire dalla raccolta delle uve, manuale, che vengono conferite in cantina in casse forate per garantire la migliore qualità possibile. La fermentazione avviene a una temperatura rigorosamente controllata, per favorire la produzione degli aromi più delicati. Al termine di questa fase, il vino subisce un affinamento di circa 5 mesi in serbatoi di acciaio, sempre in contatto con le proprie "fecce nobili", sottoposto a bâtonnage periodici, per aumentare complessità aromatica e piacevolezza del vino. Solo successivamente viene imbottigliato e lasciato in cantina per alcuni mesi in attesa della commercializzazione. Colle dei Rivoli si presenta di un bel colore giallo paglierino, con profumi freschi e delicati. Al naso, infatti, emergono sentori di erbe aromatiche, come la salvia, e leggere note agrumate. In bocca, invece, si rivela secco, fresco, armonico e piacevolmente equilibrato. Bianco di grande piacevolezza, questo Fiano si presta bene per essere abbinato a una grande varietà di piatti, tra cui primi a base di pesce, crostacei, scampi, polpo, pesce al forno, formaggi non stagionati e carni bianche. La sua eleganza e complessità lo rendono un'ottima scelta per tutti i veri appassionati di vino.

L'Azienda Agricola CantaVitae si trova a Marano di Napoli. A gestire la cantina è un giovane agronomo ed enologo, Michelangelo Schiattarella, un vero e proprio artigiano del vino. I vigneti aziendali si trovano in diverse aree della regione. La scelta fondamentale, infatti, è stata quella di legare le uve al territorio di provenienza. Dai Campi Flegrei, dunque, provengono le varietà Piedirosso e Falanghina usati per la produzione dei vini DOC. Dal Sannio, invece, arrivano Aglianico e Falanghina, mentre il Primitivo arriva dalla zona degli Aurunci, a cavallo tra il basso Lazio e la provincia di Caserta. Il fulcro delle attività, però, si svolge in cantina. I vini bianchi e i rossi seguono procedure diverse e tempistiche differenti. Ogni grappolo viene accuratamente selezionato e lavorato nel pieno rispetto della materia prima di partenza. Ogni vasca è seguita e monitorata in tutte le fasi, così che i vini possano giungere alla delicata fase di affinamento, secondo i tempi giusti, senza stress.

La Vigna

Terreno	Sabbioso - Vulcanico
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Fiano 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	I grappoli, raccolti a mano e trasportati in casse forate, sono selezionati e pressati sofficemente. La fermentazione avviene con temperatura rigorosamente controllata, non superiore a 18°C e con durata di circa 40 giorni. Affinamento di circa 5 mesi in serbatoio di acciaio su "fecce nobili" dove il vino viene sottoposto a battonage periodici.
Sensazioni	Colore giallo paglierino e dal delicato profumo. Al naso i sentori vanno alle erbe aromatiche come la salvia e leggere note agrumate, buona acidità e freschezza. Al gusto è secco, fresco, armonico e gradevole. Fruttato ed acidulo, equilibrato e fragrante.

© 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