



ACQUISTATO IL .....

"Rocca delle Lune" Greco Campania IGP 2022

2022

## Fresco ed equilibrato



*Svinando*

Il nome di questo vino proposto da Cantavita, Rocca delle lune, è un molteplici riferimento alla femminilità. Al culto antico della dea Venere e il riferimento alla Dea Ebe, prima donna sommelier al mondo. Campania IGP, 100% Greco, questo bianco nasce da una selezione di uve provenienti da località Castelvenere, con ottima esposizione a Sud-Ovest, a circa 200 metri sul livello del mare. I grappoli, raccolti a mano e trasportati in casse forate, sono selezionati e pressati in modo soft. La successiva fermentazione del mosto avviene a temperatura rigorosamente controllata. Prima dell'imbottigliamento, poi, il vino affina in serbatoio di acciaio su "fecce nobili" ed è sottoposto a bâtonnage periodici per aumentare complessità e piacevolezza. Si scopre così un bianco caratterizzato da sentori floreali e fruttati, dal gusto fresco ed equilibrato. Netta è la sensazione di pesca bianca, frutta esotica e mandorla amara. In bocca è secco, fresco, con buona acidità, equilibrato e piacevole. Bianco del territorio, si accompagna bene a praticamente tutti i piatti a base di pesce e crostacei, frittiture di mare e anche carni bianche. Indicato per aperitivi e finger food.

L'Azienda Agricola CantaVita 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 Piediroso 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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Sabbioso - Vulcanico
<b>Esposizione</b>	Sud Ovest
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità imp.</b>	4000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Campania
<b>Uve</b>	Greco 100%
<b>Gradazione</b>	12,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	Entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di pesce.
<b>Vinificazione</b>	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. Affinamento in serbatoio di acciaio su "fecce nobili" dove il vino viene sottoposto a battonage periodici.
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo paglierino. Il profumo è floreale con sensazioni di pesca bianca, frutta esotica e mandorla amara. Al gusto è secco, fresco, con buona acidità, equilibrato e piacevole, fruttata ed acidula, equilibrato e fragrante. Perfetto come aperitivo nei momenti di convivialità.

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