ACQUISTATO IL .....

"Santacosta" Greco Campania IGP 2023 2023



Fresco e profumato

Il Greco è un vitigno autoctono campano, noto per la sua eleganza e per la sua capacità di adattarsi a diversi tipi di terreno. Le uve Greco si caratterizzano per un buon grado di acidità e per un profilo aromatico floreale e fruttato. Ed è proprio il Greco il protagonista di questo Campania IGP proposto da Famiglia Pagano. Un vino bianco giovane e di pronta beva, prodotto da uve provenienti da vigneti situati nelle province di Avellino e Benevento. Qui i vigneti affondano le proprie radici in una zona collinare, caratterizzata da un clima mediterraneo temperato. Il terreno è invece di natura vulcanica, ricco di minerali e ben drenato, ideale per la coltivazione di uve di qualità. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso si percepiscono intensi sentori floreali di ginestra e biancospino, accompagnati da note fruttate di pesca gialla e pera. In bocca, invece, il vino è fresco e sapido, con una buona acidità che lo rende equilibrato e piacevole. Da bere preferibilmente entro 2 anni dalla vendemmia, è perfetto per accompagnare piatti a base di pesce, carni bianche, verdure e formaggi freschi.

L'azienda vinicola Famiglia Pagano nasce a metà del Novecento a Boscoreale, alle pendici del Vesuvio, dalla passione di Andrea. La sua tenacia e il suo amore per la terra lo spingono a coltivare uve pregiate in un territorio all'epoca dominato dalla produzione di pomodoro DOP. Trent'anni dopo, Andrea, affiancato dalla moglie Raffaella, trasforma la sua passione in un'attività di vinificazione vera e propria. Ancora una volta una scelta coraggiosa e controcorrente che si rivela però vincente. Oggi la tradizione familiare viene portata avanti dalle nuove generazioni, con Ludovica, dottoressa in Enologia, e Andrea Jr., nipote del fondatore, che decidono di trasferire l'attività a Luogosano, in provincia di Avellino, cuore pulsante della produzione del Taurasi. 36 ettari di vigneti ad Avellino, Benevento, Napoli e Salerno, curati con scrupolo e dedizione. In particolare la biodiversità e l'ecosistema sono preservati grazie all'utilizzo di tecniche di coltivazione sostenibili, che garantiscono uve di altissima qualità. La cantina, situata in una posizione privilegiata tra i vigneti, è un connubio perfetto tra modernità e tradizione. Le tecnologie avanzate per la vinificazione si integrano armoniosamente con le antiche tecniche di produzione, dando vita a vini unici e raffinati.

La Vigna

Terreno	Medio impasto e fertile
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Greco 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Colore giallo paglierino, sentori floreali e fior di pera, fruttato come la pesca gialla.

© 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