



ACQUISTATO IL .....

"Biancolella" Ischia Biancolella DOC 2022

2022



Svinando

## Un bianco territoriale che nasce su un terreno vulcanico

Nell'immaginario collettivo l'isola di Ischia è solo una bella meta per le vacanze estive. Un lembo di terra, baciato dal sole, con un clima caldo e temperato. Ma soprattutto, per il vero appassionato di vino, è un'antico vulcano emerso dal mare. Suoli unici, perfetti per coltivare uve di qualità e produrre vini di carattere. Tra i vitigni tipici di questo piccolo angolo di Paradiso in terra c'è la Biancolella che Feudi di San Gregorio valorizza con questa Ischia DOP. Vino perfetto per accompagnare una gustosa frittura di paranza o un pesce cotto al sale, nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino luminoso. Al naso i sentori principali sono quelli di frutta bianca e finocchietto. Poi fiori di limone ed evidenti richiami agrumati. Espressivo e territoriale, in bocca si rivela un vino morbido, con una bella sapidità e ricordi minerali. Se le vacanze sono ancora distanti, basta un calice di questo bel bianco del territorio per sentirsi già più rilassati.

C'è un sottile fil-rouge che unisce tutto ciò che è stato fatto a Feudi di San Gregorio, fin dalla sua nascita nel 1986. E' il desiderio di valorizzare al meglio l'inestimabile patrimonio di vitigni autoctoni della tradizione campana. A partire dal Greco, il Fiano e l'Aglianico, veri porta bandiera regionali. Oggi l'azienda può contare su un complessivo di 300 ettari di vigneto, suddivisi in oltre 800 particelle che differiscono per altitudini, esposizioni e pendenze. Un meraviglioso puzzle naturale che esprime perfettamente la biodiversità del territorio, ed è in grado di dar vita a cru straordinari. E' attualmente una delle principali aziende vinicole del Sud Italia, con un export che copre più di 50 Paesi nel mondo. L'esperienza maturata in questi anni ha dunque portato la famiglia Capaldo, da sempre mente e anima dell'azienda, a decidere di esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni di Italia. E? nato così? il progetto "Tenute Capaldo" che racchiude un complesso di cantine che vanno da DUBL, sempre campana, alla toscana Campo alle Comete, passando per Basilisco, cantina biologica nel Vulture, Ognissole, biodinamica pugliese, Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per finire con FedeGraziani, piccolo gioiello sulle pendici dell'Etna. Tutte realtà accomunate dai medesimi valori: produrre vini di eccellente qualità nel rispetto del territorio di appartenenza.

### La Vigna

**Terreno** "Profondi a tessitura moderatamente grossolana, non calcarei. Si originano a partire da ceneri e pomice da caduta. Gli strati superficiali e gli orizzonti profondi sono a tessitura franco-sabbiosa. Il substrato è costituito da depositi di pomice"

**Esposizione** Sud

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 6400

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Campania

**Uve** BIANCOLELLA

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Fermentazione in serbatoi di acciaio a 18/20 °C. Maturazione: Circa 4 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

**Sensazioni** Giallo paglierino luminoso. Al naso sentori di frutta bianca e finocchietto, fiori di limone e richiami agrumati. Espressivo e territoriale, morbido all'assaggio, con una sapidità in equilibrio e ricordi minerali.

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