ACQUISTATO IL .....

"Cutizzi" Greco di Tufo DOCG Riserva 2024 2024



Un grande classico campano

Cutizzi è un grande classico. Greco di Tufo DOCG, appartiene alla linea delle Selezioni di Feudi di San Gregorio. La sua bottiglia, dalla sagoma inconfondibile, si riconosce al volo. La sua etichetta, tanto bella quanto essenziale, è gialla e appariscente e richiama il colore vivace del vino. Un bianco caratterizzato da un bel bouquet intenso e persistente dove si riconoscono nette le sensazioni di frutta matura, dalla prugna verde alla pera Mast'Antuono, tipica campana. Frutta fresca e note balsamiche di mentuccia si fondono perfettamente dando vita a un tutt'uno di grande piacevolezza. In bocca rivela una gradevole spalla acida e una spiccata mineralità, tipica del suo territorio di origine. Estremamente versatile, sa abbinarsi benissimo con crudi di mare e spigola all'acqua pazza, ma è anche ideale partner della campana mozzarella di bufala. Tra eccellenze, ci si intende!

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 vinicola 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 cosi? 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	Hanno strati superficiali a tessitura argillosa. Gli orizzonti profondi hanno tessitura argilloso-limosa con abbondante scheletro marnoso ed arenaceo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	GRECO
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione alcolica In serbatoi di acciaio a 16/18 °C. Maturazione: Circa 4-5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti e ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini.
Sensazioni	Il colore è giallo con riflessi dorati. Il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta, dalla prugna verde alla pera “Mast’Antuono” (tipica campana) fino a decise sensazioni balsamiche di mentuccia. Al gusto si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata mineralità tipica del territorio

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