



ACQUISTATO IL

"Sirica" Campania Rosso IGT 2018

2018

Vera archeologia della vigna



Svinando

Sirica non è solo il nome di questo vino proposto da Feudi di San Gregorio. Sirica è anche il nome del vitigno usato per produrlo in purezza. Un vitigno autoctono, ovviamente, che rappresenta una vera e propria chicca enologica. Antiche le sue origini, probabilmente greche, sembrava essere del tutto scomparso dalla Campania e dal meridione d'Italia. Poi alcuni anni fa, a Taurasi, vennero scoperte quattro antiche piante che avevano resistito per chissà quanti lustri. Da quella scoperta a un interessante progetto per il suo recupero il passo è stato breve, dato che questo vitigno, con buone probabilità, è un antico parente del celebre Aglianico. Quello proposto qui da Feudi è un rosso che nel bicchiere si presenta di un bel colore rubino. Al naso è vinoso, con evidenti sentori di frutta rossa e una punta di fresco vegetale. In bocca è fresco e morbido, con una punta di speziatura e una gradevole struttura. Tannino dolce, non astringente, e una bella persistenza gusto olfattiva concludono il quadro. Un vino così va assaggiato senza se e senza ma. Non fosse altro per capire da dove si è partiti per giungere ai grandi rossi di oggi.

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, Ognissante, 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 pomici da caduta.

Esposizione Est

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Campania

Uve SIRICA

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3 settimane. Maturazione 9 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura. Affinamento minimo 9 mesi in bottiglia

Sensazioni Rosso rubino. Profumo vinoso, con sentori di frutta rossa, leggermente vegetale. Sapore fresco e morbido, speziato, di buona struttura e persistenza in bocca. Tannino dolce non astringente.

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