ACQUISTATO IL .....

"Aryete" Vesuvio Caprettone DOC 2023 2023



Suadente e avvolgente, con una sapidità potente

Un Ariete dalle possenti corna ricurve è l'immagine scelta da Casa Setaro per decorare la bella etichetta di questo Aryete, Vesuvio DOC, 100% Caprettone. Antico vitigno di origine campana, questa uva ha rischiato di estinguersi, essendo per lungo tempo quasi del tutto dimenticata e ignorata dai produttori locali, più interessati a lavorare vitigni più semplici e redditizi. Per fortuna a salvare questa perla del nostro patrimonio ampelografico hanno pensato alcune aziende illuminate, come Casa Setaro appunto, che hanno deciso di tornare a puntare su questa uva per produrre vini moderni e interessanti. Vigneti di bassa collina, a circa 250-300 metri sul livello del mare, le uve Caprettone usate per produrre questo bianco provengono dalla zona di Tirone della Guardia, all'interno del Parco Nazionale Vesuvio. Per la vinificazione, si parte con la fase di diraspatura e la veloce separazione del mosto fiore dalle bucce. Segue la fase di fermentazione, a temperatura controllata, che avviene in questo caso all'interno di anfore e tonneaux di rovere. Stessi contenitori che poi ospiteranno per circa sei mesi il vino finito per la fase di maturazione prima dell'imbottigliamento. Colore giallo dorato brillante, questo bianco della tradizione presenta un bouquet complesso e ampio, con note di ginestra e cedro, seguite da intriganti aromi balsamici. In bocca è suadente e avvolgente, con una sapidità potente, tipica per il vitigno, ben equilibrata da una piacevole morbidezza. Da provare come aperitivo, in alternativa alla classica bollicina, o in abbinamento con una fresca caprese di bufala.

Ci troviamo in Campania, sulle pendici del Vesuvio. Qui si trova Casa Setaro, nata dall'iniziativa di una famiglia che, con grande dedizione, si è dedicata negli ultimi anni alla valorizzazione e alla riscoperta degli antichi vitigni autoctoni della regione, alcuni a rischio di estinzione, come il Caprettone. La produzione avviene nel pieno rispetto dell'ambiente, per dar vita a una gamma di vini rappresentativi del proprio territorio. Ma con un occhio sempre rivolto all'innovazione e al futuro. A gestire l'impresa c'è Massimo Setaro, affiancato dalla moglie Maria Rosaria. Insieme salvaguardano la storia della viticoltura vesuviana con amorevole fare sartoriale. La vigna, a piede franco, è il cuore di Casa Setaro. Dodici ettari, situati a un'altitudine compresa tra i 200 e i 350 metri sul livello del mare, con suoli vulcanici in grado di conferire ai vini un carattere tutto particolare.

La Vigna

Terreno	di origine vulcanica
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	100% caprettone
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vinificazione: selezione manuale delle uve, diraspatura e sgrondo del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata in anfora e tonneaux
Sensazioni	Note degustative: color giallo dorato brillante, complesso e ampio al naso, con note di ginestra e cedro, seguito da aromi balsamici. Suadente e avvolgente, con una sapidità potente e una morbidezza accompagnata da una perfetta vena acida e sorso lungo

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