ACQUISTATO IL .....

"Fuocoallegro" Vesuvio Piedirosso DOC 2023 2023

Rotondo ed equilibrato



100% uve di Piedirosso, allevate su piede franco. Ma non solo. In questo Fuocoallegro, Vesuvio DOC, c'è molto di più. C'è una lavorazione molto particolare che prevede l'uso di anfore in terracotta e barrique francesi. Contenitori utili a creare un vino importante ma profondamente legato al suo territorio di appartenenza. Le uve usate per la sua produzione provengono dai vigneti di Tirone della Guardia, collocati a circa 300 metri sul livello del mare, all'interno del Parco Nazionale Vesuvio. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con sfumature che virano verso la porpora. Al naso rivela un anima floreale e fruttata, con sentori di gerani, sottobosco e piccoli frutti rossi maturi che si rincorrono senza sosta. In più, note di leggera evoluzione, come il tabacco, le spezie e quegli inconfondibili richiami minerali che ricordano il vulcano e le sue terre scure. In bocca è rotondo ed equilibrato. Piacevolmente tannico, con un finale lungo e armonico.

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 Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	100% piedirosso
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Affinamento in anfora e botti grandi di rovere francesce per 12 mesi, riposa altri 2 mesi in bottiglia
Sensazioni	Note degustative: color rosso rubino intenso con sfumature porpora, floreale e fruttato con sentori di gerani, sottobosco e piccoli frutti rossi maturi, con tabacco, spezie e note vulcaniche. Rotondo ed equilibrato, con tannino vellutato e bel finale 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