ACQUISTATO IL .....

"Ceraso" IGP Paestum Aglianico 2023 2023



Cena… e dopo cena

Aglianico in purezza, accuratamente selezionato a mano per essere vinificato al meglio, grazie a una particolare macerazione a bassa temperatura che permette di controllare al meglio la generosa carica tannica del vino finito. Nasce così Ceraso, Aglianico IGP proposto qui da Azienda Agricola San Salvatore 1988. Rosso rubino ancora solcato da lampi purpurei che ne rivelano la natura giovane e fresca, questo interessante vino campano presenta un piacevole bouquet estremamente caratteristico, con note di frutti rossi e scuri, come mirtilli e prugne, oltre a richiami netti di fiori. Ben calibrate, poi, sono le note speziate più eleganti che invitano a bere e a scoprire così un vino morbido e gentile. Piacevolmente fruttato, presenta una setosa trama tannica e una fresca acidità. Perfetto con le carni rosse più succose, è il calice che si centellina volentieri mentre si tira tardi la sera.

"Ho visto un bufalo tra le vigne… E ho bevuto vino". Si viene accolti da questa frase quando si entra nel sito Internet dell'Azienda Agricola San Salvatore 1988. Giusto per non dimenticare che qui ci troviamo in un luogo magico, dove la natura è in grado di donarci cose buone e inimitabili. Come il vino, e ci mancherebbe, ma anche la bufala campana, unica e inimitabile. La storia dell'azienda inizia a metà degli anni '40, a Boscoreale, falde del Vesuvio. E, grazie a un lungo percorso fatto di cose semplici ma vere, oggi San Salvatore 1988 è diventata una bella realtà, impegnata in un'agricoltura biologica e biodinamica, mai intensiva. Siamo nel Parco nazionale del Cilento, in un'area compresa tra Stio, Paestum e Giungano. Qui si trovano i vigneti e la moderna cantina, dotata di un impianto fotovoltaico da 96Kw che consente di ridurre al minimo l'immissione di anidride carbonica nell'atmosfera. 97 ettari complessivi, di cui circa 22 a vigneto, e il resto divisi tra frutteti, uliveti e bosco. E non mancano neppure le 450 bufale.

La Vigna

Terreno	Argilloso calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	1800

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	100 % AGLIANICO
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio affinamento serbatoi di acciaio per circa 8 mesi
Sensazioni	Rosso rubino appena scalfito da giovani lampi purpurei. Ottime percezioni olfattive e dal caratteristico bouquet di frutti rossi, mirtilli e prugne e dalle spiccate note floreali. Ben calibrate le note speziate. Sorso scorrevole, morbido e gentile che rilascia giocose vibrazioni sapide, tese e fruttate, che allietano così tutto il cavo orale. Piccante ma setosa trama tannica. Fresca acidità e con aromi che ricordano i frutti di bosco e il pepe nero. Incedere finale ben sostenuto da una beva godibilissima e dalla intensa mineralità.

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