ACQUISTATO IL .....

"Calpazio" IGP Paestum Greco 2024 2024



Piacevolmente complesso

Il nome Calpazio fa riferimento al monte che si trova nel cuore del Cilento e che offre protezione ai vigneti dell'azienda. Paestum IGP biologico, questo bianco nasce da una vinificazione accurata di uve Greco in purezza. Vendemmia e selezione accurata manuale, la vinificazione è semplice ma accorta. Si parte con una pressatura soffice e una fermentazione in serbatoi di acciaio, per poi completare la lavorazione con un ulteriore periodo di affinamento, sempre in serbatoi di acciaio per circa 8 mesi. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino piuttosto carico. Il naso richiama complessi ed eterogenei profumi di pesca gialla, albicocca, pompelmo e mela cotogna, con una punta di zenzero, fiori bianchi e delicate spezie orientali. In bocca è secco e verticale. Decisamente fresco, grazie a una naturale acidità, ma anche piacevolmente sapido e con un finale delicatamente morbido. Lungo e gradevole, invita a berne un sorso dopo l'altro. Un vino che, per corpo e struttura, richiede un abbinamento non eccessivamente delicato. Si può osare, volendo, anche un matrimonio con un arrosto di vitello con le patate.

"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.	900

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	100 % GRECO
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	vinificazione pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio affinamento serbatoi di acciaio per circa 8 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino già abbastanza carico e soltanto sfumato di verde clorofilla. Il naso aspira complessi ed eterogenei profumi di pesca gialla, albicocca, pompelmo, bergamotto, mela cotogna, zenzero, fiori bianchi e spezie orientali. In bocca fa il suo ingresso un sorso secco, acido, sapido, morbido, attraente e leggiadro. Percezione tattile piacevole, pervasiva, fruttata, espansiva e voluminosa. Allungo finale ben calibrato e 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