ACQUISTATO IL .....

Rosé Aglianico Paestum IGT 2021 2021

Freschezza e piacevolezza

Questo vino è la prova tangibile, qualora ve ne fosse bisogno, di come da un grande vitigno del territorio, come l'Aglianico, possano nascere vini di grande pregio, sia nella classica versione rossa sia, come un questo caso, ottimi rosati dotati di grande personalità. Paestum IGT, questo rosato è figlio del cilento, territorio ad altissima vocazione vinicola. Maturato in acciaio e affinato in bottiglia per circa 2 mesi, è un vino traboccante di profumi e piacevolissimo all'assaggio. Rosa non eccessivamente intenso, al naso stupisce per la freschezza e la sottile piacevolezza. E' facile riconoscere i classici sentori di agrumi, il lampone e la ciliegia. In bocca, invece, è gradevolmente sapido, con una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. Ottimo in abbinamento ad antipasti di pesce, si sposa bene con le crudità e con i crostacei.

Quattro vigne e quattro soci sono le fondamenta del nuovo progetto Tempa di Zoè che coinvolge la cantina campana Feudi di San Gregorio, Francesco Domini, Vincenzo D'Orta e Bruno De Conciliis. Le vigne, situate nel comune di Torchiara, inizialmente si estendono su 2 ettari vitati ad Aglianico, dai quali, fin dal 1997, viene prodotto Zero, rosso importante e unico nel suo genere. A questi si aggiungono nel 2015 e 2016 i nuovi impianti di Aglianico e di Fiano per un totale di circa 5 ettari. Il 2018 segna un anno di svolta per il progetto, grazie alla realizzazione della cantina di vinificazione situata ad Agropoli, in località San Pietro e circondata da vigneti.

La Vigna

Terreno	argilloso calcareo flisch cilentano
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	4 mesi in acciaio, minimo 2 mesi in bottiglia
Sensazioni	Rosato costaiolo dalla spiccata personalità sentori di agrumi, lampone, ciliegia bianca di grande impatto. Al palato è fresco e sapido, i sentori di frutta tornano abbondanti e persistenti

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821