



ACQUISTATO IL .....

"Diciotto" Supercampano Semplice Paestum IGT 2020 2020

## Caldo ma ben equilibrato



Zero è il primo progetto realizzato da Tempa di Zoè, già nel lontano 1997. Aglianico in purezza proveniente da due ettari di vigna, situati in Località Acqua di Costanza nel comune di Torchiara. Una zona che risente dell'influenza del Tirreno e del clima decisamente solare. La scritta "Il supercampano" in etichetta strizza l'occhio ai grandi vini toscani, i Supertuscan, tanto di moda negli ultimi anni. Zero nasce da uve leggermente appassite che vengono fatte fermentare con lieviti spontanei. Al termine della vinificazione, il vino affina in legno fino a raggiungere la giusta complessità. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rubino profondo. Al naso si caratterizza per un ricco bouquet fruttato che richiama la prugna e la mora, ben sostenute dall'alcol. Poi pepe nero e cacao. In bocca, invece, è morbido e ricco in termini di frutta e confettura. Caldo ma ben equilibrato grazie a tannini morbidi e una sapida freschezza. Indicato con secondi piatti robusti di carne rossa, come brasati e cacciagione. Ottimo con formaggi stagionati.

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.** 4300

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Campania

**Uve** Aglianico 100%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Circa 12 mesi in barriques di rovere francese

**Sensazioni** Aglianico della costa cilentana, al naso risulta avvolgente e speziato, con note di mirto, pepe e sentori balsamici. Al palato è morbido con tannini presenti ma delicati.

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. 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