



ACQUISTATO IL

"Íchnos" Piedirocco Campi Flegrei DOC 2022

2022

Il rosso campano al 100%



Svinando

Íchnos è un termine greco che significa orma. Nasce dalla volontà della cantina di valorizzare un grande vitigno del territorio dei Campi Flegrei. Stiamo parlando del cosiddetto pér'e palummo, o Piedirocco, in questo caso coltivato a piede franco. Vitigno autoctono campano a bacca nera, in questo piccolo angolo di paradiso, a circa 130 metri sul livello del mare, gode di un microclima invidiabile. Il suo curioso nome deriva dal colore rosso che il tralcio assume quando è pronto per essere vendemmiato e che può ricordare quello del piede del piccione. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino brillante. Al naso ricorda i sentori di ciliegia, poi note di erbe aromatiche, cenni di liquirizia e pepe nero. In bocca, invece, rivela le sue origini campane, mostrando un bel corpo, un gusto piacevolmente morbido e avvolgente, con un tannino in bella evidenza. Vino caratterizzato da un buon equilibrio, accompagna con facilità piatti di carne, anche saporiti. Da provare con una zuppa paesana di legumi o di verdura.

L'Azienda Agricola CantaVitae si trova a Marano di Napoli. A gestire la cantina è un giovane agronomo ed enologo, Michelangelo Schiattarella, un vero e proprio artigiano del vino. I vigneti aziendali si trovano in diverse aree della regione. La scelta fondamentale, infatti, è stata quella di legare le uve al territorio di provenienza. Dai Campi Flegrei, dunque, provengono le varietà Piedirocco e Falanghina usati per la produzione dei vini DOC. Dal Sannio, invece, arrivano Aglianico e Falanghina, mentre il Primitivo arriva dalla zona degli Aurunci, a cavallo tra il basso Lazio e la provincia di Caserta. Il fulcro delle attività, però, si svolge in cantina. I vini bianchi e i rossi seguono procedure diverse e tempistiche differenti. Ogni grappolo viene accuratamente selezionato e lavorato nel pieno rispetto della materia prima di partenza. Ogni vasca è seguita e monitorata in tutte le fasi, così che i vini possano giungere alla delicata fase di affinamento, secondo i tempi giusti, senza stress.

La Vigna

Terreno	sabbioso di origine vulcanica
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	2500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
------------------	------------------

Provenienza	Campania
--------------------	----------

Uve	Piedirocco 100%
------------	-----------------

Gradazione	13% vol
-------------------	---------

Temp. Servizio	16 gradi
-----------------------	----------

Quando Berlo	entro 3 anni
---------------------	--------------

Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
--------------------	---

Vinificazione	Macerazione con bucce a temperatura controllata non superiore a 25 gradi, Affinato in acciaio e successivamente bottiglia
----------------------	---

Sensazioni	Colore rosso rubino brillante. Al naso si esprime con sentori di ciliegia, note di erbe aromatiche e cenni di liquirizia e pepe nero. Al palato è morbido, avvolgente, lievemente tannico e di buon equilibrio
-------------------	--

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