



ACQUISTATO IL

"Íchnos" Piediroso 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 Piediroso, 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 Piediroso 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	Piediroso 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