



ACQUISTATO IL .....

"Petra Fina" Rosato Campania IGP 2021

2021

## Come il cielo al tramonto



Svinando®

Il suo colore ricorda quello del cielo al tramonto. Petra Fina nasce in un luogo magico, da vigneti che affondano le radici in una terra ricca e vulcanica mentre vengono dolcemente cullate dalle brezze marine. Vino delicato, elegante e fresco, nasce da uve di Primitivo e Piediroso, raccolte con leggero anticipo sul momento della completa maturazione, per mantenere la freschezza necessaria a ottenere un vino rosato di grande piacevolezza, esaltando allo stesso tempo i profumi tipici delle due varietà. Campania IGP, durante la vendemmia i grappoli vengono raccolti a mano e trasportati in casse forate per limitare lo stress e la possibilità che si rovinino. In cantina le uve vengono prima criomacerate, per estrarre tutti i profumi più fini, e poi fatte fermentare a bassa temperatura per circa 40 giorni. Al termine della vinificazione, per la fase di affinamento, il vino resta per 5 mesi in serbatoi di acciaio, in contatto con le sue "fecce nobili" e sottoposto a periodici bâtonnage. Nel bicchiere rivela un meraviglioso colore che può essere descritto sia come rosa cerasuolo che salmone o corallo. I profumi richiamano quelli di rosa selvatica, piccoli fiori bianchi e spezie leggere. In bocca è fresco e armonico, con un finale piacevolmente persistente. E' un vino da pesce per eccellenza, ottimo con i crudi di mare, può accompagnare anche una bella mozzarella di bufala.

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** sabbiosi di origine vulcanica

**Esposizione** Sud

**Allevamento** Spalliera con potatura guyot

**Densità imp.** 3333

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosato fermo

**Provenienza** Campania

**Uve** Piediroso 50%, Primitivo 50%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto

**Vinificazione** I grappoli delle uve, raccolti a mano e trasportati in casse forate, sono selezionati e pressati sofficemente. Vengono poi pigiati e diraspati e dopo una breve crio macerazione con le bucce, vengono messe a fermentare a basse temperature e con una durata di circa 40 giorni. Affinamento di Circa 5 mesi in serbatoio di acciaio su "fecce nobili" e sottoposto a bâtonnage periodici. Successivamente in bottiglia.

**Sensazioni** Al colore presenta diverse tonalità che vanno dal rosa cerasuolo, al salmone ed al rosso corallo. I profumi sono di rose selvatiche, piccoli fiori bianchi e leggere spezie. Al palato risulta subito fresco ed armonico con un finale persistente

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