ACQUISTATO IL .....

"Petra Fina" Rosato Campania IGP 2021 2021



Come il cielo al tramonto

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 Piedirosso, 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 Piedirosso 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	Piedirosso 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