ACQUISTATO IL .....

"Piano di Montevergine" Taurasi Riserva DOCG 2018 2018



Tra le Eccellenze di Feudi di San Gregorio

Appartiene alla linea delle Eccellenze di Feudi di San Gregorio. Questo Taurasi Riserva DOCG, Piano di Montevergine, è un perfetto rappresentante della sua terra. Aglianico in purezza, questo rosso del territorio, dopo la vinificazione, matura lungamente in legno per smussare gli angoli e raggiungere la necessaria eleganza e complessità. Quasi due anni, in media, passati tra barrique di rovere francese e botti grandi da 50 ettolitri di media tostatura. Poi, dopo l'imbottigliamento, il vino resta per almeno altri due anni in cantina, in attesa di raggiungere la giusta maturità. L'Aglianico del resto, si sa, non è certo un vitigno che ha fretta di finire nel bicchiere. Tanta attesa, però, è ampiamente ripagata nel momento in cui si stappa la bottiglia e si versa il primo calice. Colore rosso rubino carico, al naso rivela sensazioni fruttate di mora, prugna e amarena. Poi note balsamiche e di spezie. In bocca è morbido, suadente, minerale ed equilibrato, con tannini eleganti e un lungo finale persistente. Perfetto con la selvaggina, questo rosso accompagna con soddisfazione anche grandi formaggi stagionati, agnello al forno e alla brace.

C'è un sottile fil-rouge che unisce tutto ciò che è stato fatto a Feudi di San Gregorio, fin dalla sua nascita nel 1986. E' il desiderio di valorizzare al meglio l'inestimabile patrimonio di vitigni autoctoni della tradizione campana. A partire dal Greco, il Fiano e l'Aglianico, veri porta bandiera regionali. Oggi l'azienda può contare su un complessivo di 300 ettari di vigneto, suddivisi in oltre 800 particelle che differiscono per altitudini, esposizioni e pendenze. Un meraviglioso puzzle naturale che esprime perfettamente la biodiversità del territorio, e in grado di dar vita a cru straordinari. E' attualmente una delle principali aziende vinicola del Sud Italia, con un export che copre più di 50 Paesi nel mondo. L'esperienza maturata in questi anni ha dunque portato la famiglia Capaldo, da sempre mente e anima dell'azienda, a decidere di esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni di Italia. E? nato cosi? il progetto "Tenute Capaldo" che racchiude un complesso di cantine che vanno da DUBL, sempre campana, alla toscana Campo alle Comete, passando per Basilisco, cantina biologica nel Vulture, Ognissole, biodinamica pugliese, Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per finire con FedeGraziani, piccolo gioiello sulle pendici dell'Etna. Tutte realtà accomunate dai medesimi valori: produrre vini di eccellente qualità nel rispetto del territorio di appartenenza.

La Vigna

Terreno
Esposizione Sud Est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Campania

Uve Aglianico

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Affinamento minimo 24 mesi in bottiglia. Maturazione 18-24 mesi in barriques di rovere francese e botti da 50hl di media tostatura.

Sensazioni Colore rosso rubino carico. Al naso sensazioni fruttate di mora, prugna e amarena, note balsamiche, spezie. Al gusto è morbido, suadente, minerale ed equilibrato, con tannini eleganti e finale persistente.

© 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