ACQUISTATO IL .....

"Angel" Spumante Brut 0

Aglianico, allegramente effervescente

Siamo in Campania e il vitigno impiegato in questo caso è l'Aglianico. Rossella Cicalese lo propone qui in una versione molto interessante. Una bollicina dal carattere squisitamente territoriale. Il nobile vitigno a bacca rossa tipico del nostro meridione, infatti, si rivela anche una base perfetta per una bolla semplice e immediata, grazie alla sua naturale freschezza e a una vinificazione super controllata. Vendemmia tra il 14 agosto e il 30 settembre, le uve utilizzate in questo caso provengono dai vigneti aziendali di Eboli. Siamo in provincia di Salerno, in quello che è considerato uno dei principali centri di produzione della mozzarella di bufala campana DOP. Vinificazione delle basi spumante in vasche termocondizionate, dopo la prima fermentazione il vino viene passato in autoclave per la fase di presa di spuma, secondo il classico metodo Martinotti. Ciò che ne deriva è una bollicina allegramente effervescente, caratterizzata da un colore giallo paglierino brillante. Al naso, si rivela fresco e fragrante, con note di pesca, agrumi e crosta di pane. In bocca ha grande freschezza e finezza, oltre a un lungo e pulito finale. E' la bollicina del territorio che sa bene come accompagnare con piacere un aperitivo non banale. A tavola, invece, si rivela ottimo per tutti gli antipasti, i fritti e perfino per la pizza. Se l'occasione è quella giusta, inoltre, si abbina benissimo anche a crudi di pesce e crostacei.

L'azienda Rossella Cicalese nasce nel 2012. Si tratta di una bella azienda di famiglia, basata inizialmente sui terreni ereditati dal bisnonno. Nel 2012 sono stati piantati i primi vigneti a Eboli, mentre due anni dopo, nel 2014, anche a Perdifumo, sempre nella provincia di Salerno. La scelta dei territori non è casuale, ma mirata e dettagliata. Complessivi quattro ettari e mezzo che godono di un microclima favorevole e di un'ambientazione da favola, quella della Campania Felix. In questo contesto i vigneti affondano le proprie radici in un territorio fertile e fecondo. Piante di Aglianico e Fiano, allevate a Guyot, che vengono coltivate in regime di lotta integrata, con un ridotto impiego di prodotti chimici. Tecniche a basso impatto ambientale che caratterizzano anche tutto il processo di vinificazione.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Metodo Charmat
Sensazioni	Colore quasi trasparente, bollicina fine ma intensa. Sentori di agrumi, crosta di pane e fiori bianchi. Morbido, sapido, minerale e intenso. Ritorno in bocca dei sentori fruttati

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821