ACQUISTATO IL .....

"Ephyra" Campania IGP Aglianico Rosato 2021 2021



Deciso e ben equilibrato

Aglianico al 100%. Uve di qualità provenienti da vigneto storico dell'azienda, situato a Eboli, in provincia di Salerno. Una curiosità riguardo al nome. Ephýra identifica il primo nucleo di genti che ha abitato la città di Eboli. Ephýra, in particolare, è l'antico nome di Corinto, a indicare il profondo legame che questa meravigliosa area della Campania ha avuto con gli antichi greci. Suoli a medio impasto tendenzialmente argillosi, caratterizzano i vigneti di Aglianico in questa zona. Qui le uve giungono a perfetta maturazione attorno alla metà di settembre, quando vengono raccolte, con un'accurata selezione dei frutti migliori che avviene già in pianta. In cantina le uve subiscono una pressatura soffice a grappolo intero, una leggera chiarifica e la successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Al termine della trasformazione, il vino subisce una fase di affinamento in acciaio, con bâtonnage settimanali fino al momento dell'imbottigliamento. Nel bicchiere si scopre un bel rosato dal colore tenue e ramato, brillante e luminoso. Al naso frutta rossa, come la ciliegia, agrumi, prugna bianca e mela. In bocca è deciso e ben equilibrato. Fresco, con buona consistenza. In chiusura ritornano prepotenti le note di ciliegia percepite in precedenza, con un accenno di tannino che accentua la freschezza. Ottimo con piatti a base di pesce, formaggi freschi e carni bianche.

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	medio impasto tendenzialmente argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Campania
Uve	Aglianico
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	No macerazione. Fermentazione e affinamento in acciaio
Sensazioni	Rosato dal colore cipolla. Sentori di arancia, vaniglia e ciliegia. Strutturato, sapido, persistente, equilibrato.

© 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