



ACQUISTATO IL

"Cupa del Paradiso" Irpina Falanghina DOP 2023

2023

Bianco irpino autentico



Cupa del Paradiso è la Falanghina "entry-level" di Nativ. Un vino che "parla semplice, ma chiaro". E' l'espressione stessa della collina irpina in bottiglia. Con un nome che richiama stradine antiche e panorami campestri, porta subito a pensare a quel "pezzo di Paradiso" fatto di vigneti e campi. Tra Pietradefusi e Grottaminarda, tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare, il terroir è fortemente influenzato dai venti freschi e da terreni argillosi, con qualche traccia di cenere vulcanica, frutto delle antiche eruzioni del Vesuvio. Il disciplinare Irpinia DOP richiede almeno l'85% di Falanghina, ma Nativ esprime il vitigno al 100%, puntando tutto sulla genuinità. Le uve, raccolte a mano nella seconda metà di ottobre, sono pigiate con delicatezza e fermentate in serbatoi inox a temperature contenute, per preservare aromi e freschezza. Non segue nessun passaggio in legno. Per questo Cupa del Paradiso resta diretto e trasparente, senza stravolgimenti. Una volta versato nel calice, mostra un colore luminoso e invitante. Al naso sprigiona note croccanti di frutta bianca, fiori delicati e un leggero sentore tropicale. In bocca è secco, minerale, con una sapidità che accompagna bene il cibo, e chiude su una nota morbida ma mai banale. E' un vino che funziona bene in ogni occasione. Dall'aperitivo ai piatti di pesce, come linguine alle vongole, zuppe di mare, fino a pizza o formaggi freschi. Il suo pregio? Essere un bianco irpino autentico, senza fronzoli, che dà immediate soddisfazioni.

Cantina dinamica e moderna, Vini Nativ nasce nel 2008 tra le colline dell'Irpinia, e per la precisione tra Paternopoli e Taurasi, in provincia di Avellino. Patron dell'iniziativa sono Mario Ercolino, enologo, e Roberta Pirone, biologa esperta in scienze alimentari. Il nome "Nativ" non è casuale: indica proprio il legame profondo con le varietà autoctone, nato dal desiderio di esaltare l'essenza del territorio attraverso vitigni locali. Oggi l'azienda può contare su circa 15 ettari di vigneto coltivato a Fiano di Avellino, Greco, Falanghina e Aglianico, oltre ad altre varietà autoctone minori che gli permettono di offrire un bouquet ampio e rappresentativo dell'Irpinia. In cantina Nativ coniuga tecniche moderne e rispetto per la tradizione: fermentazioni a temperatura controllata, affinamento in barrique o tonneaux solo quando serve per arricchire la complessità, oltre a varie sperimentazioni per preservare intatta l'identità varietale.

La Vigna	
Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Controspalliera con potatura Guyot
Densità imp.	2100
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	VINIFICAZIONE: Vendemmia mattutina con il fresco dell'alba, poi pigiatura soffice dei grappoli; illimpidimento statico a freddo. Fermentazione a temperatura tra i 14°C e i 16°C poi freddo controllato sotto i 10°C per bloccare ed evitare la malolattica. "Sur lies" con bâtonnage settimanali
Sensazioni	Caratteristiche organolettiche: Clorofilla, nuance di camomilla. Al naso silvestre poi agrume e cedro. Polpa di pera morbida e densa.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821