ACQUISTATO IL .....

"L'Ariella" Greco di Tufo DOCG 2024 2024

Minerale e fresco



Immagina un grappolo che cresce su rocce piene di zolfo. E' la magia di L'Ariella, Greco di Tufo DOCG firmato Vinosia, nato dove la terra fuma ancora sotto forma di tufo vulcanico. Tra le colline di Santa?Paolina, 550?metri sul livello del mare, le viti affondano radici in calcare friabile e residui sulfurei che gli antichi viticoltori usavano per "affumicare" i grappoli e tener lontano le muffe. Qui l'escursione termica sfiora i 15?°C tra giorno e notte, regalando uve spesse e acidi vibranti. Secondo la leggenda, l'uva Greco arrivò in zona nel 1647: Scipione?di?Marzo, in fuga dalla peste di Napoli, piantò le prime barbatelle a pochi chilometri da queste parcelle, dando il via al mito irpino. La DOCG Greco di Tufo, istituita nel 2003 è limitata a solo otto comuni e impone rese contenute e almeno l'85?% di Greco. Vinosia, nello specifico, adotto Greco in purezza, raccolto a mano verso la seconda decade di ottobre. La densità d'impianto è di circa 3?000 ceppi per ettaro, allevati a guyot per tenere l'uva ben arieggiata. In cantina si lavora all'insegna della precisione: pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo. La fermentazione avviene con lieviti selezionati a temperatura controllata, seguita da alcuni mesi in acciaio in contatto con i lieviti fini. Nessun uso di legno. L'obiettivo, infatti, è preservare il carattere roccioso del vitigno. Nel bicchiere brilla di un giallo paglierino con lampi dorati. Il naso parte su mela verde e fiori d'acacia, poi si allarga verso pesca bianca, lime e un tocco di mandorla. Il sorso è teso, croccante, con acidità viva che trascina note di pompelmo rosa e pietra bagnata; la chiusura, lunga e sapida, lascia un'eco leggermente cremosa. Sulla tavola dà il meglio con piatti saporiti ma non troppo ricchi. Da provare con spaghetti alle vongole, tempura di calamari o un risotto al limone e gamberi.

Quando parli di Vinosìa non stai semplicemente citando una cantina irpina: stai evocando l'anima stessa di questo angolo montuoso della Campania. Qui i suoli vulcanici, i boschi di castagno e le forti escursioni termiche danno vita a vini di carattere inconfondibile. Fondata ufficialmente all'inizio degli anni 2000 dai fratelli Mario e Luciano?Ercolino, già noti per aver contribuito al successo di Feudi?di?San?Gregorio, l'azienda nasce dal desiderio di "fare vino a modo nostro", puntando solo su vitigni autoctoni e su pratiche moderne ma rispettose dell'ambiente.?Il quartier generale è a Paternopoli, nel cuore, a pochi chilometri dal borgo di Luogosano. Qui, su 20?ettari di vigneti arrampicati tra i 380 e i 550?metri sul livello del mare, l'Aglianico regna sovrano accanto a Fiano, Greco e Falanghina. Ma Vinosìa non si ferma all'Irpinia: grazie a parcelle in Salento, gestite in collaborazione con la tenuta Emera, esplora anche il volto mediterraneo di Negroamaro e Primitivo, offrendo così una doppia lettura del Sud Italia, tra altitudine e brezza marina.?La cantina, semi?interrata e disegnata dall'architetto Alessandro?Di?Blasi, sembra scolpita nella collina: soluzione che garantisce temperatura costante, risparmio energetico e un colpo d'occhio che fonde architettura e paesaggio senza forzature. Vinosìa ha fatto della sostenibilità un pilastro della sua attività, grazie all'installazione di pannelli fotovoltaici, al recupero delle acque di lavaggio e a un sistema di coibentazione che taglia circa 60?tonnellate di CO? l'anno. In vigna si prediligono pratiche a basso

La Vigna

Terreno	terreni gessosi e di estrazione vulcanica
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	greco 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	menù di pesce al forno, alla griglia
Vinificazione	Vendemmia: Raccolte a mano nella seconda decade di Ottobre. Vinificazione: Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Affinamento: In acciaio per circa tre mesi
Sensazioni	Colore: giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi: vetto mediterraneo di Negroamaro e fiori di acacia, affinato con una minerale e dal carattere aromaticoe inconfondibile.

impatto, con sovesci e minimi trattamenti chimici, mentre in cantina si lavora con lieviti indigeni selezionati in parcella e micro?ossigenazione dolce in barrique di rovere francese, rinnovate con criterio per evitare eccessi di legno.

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