



ACQUISTATO IL

"Sintonia" Irpinia Bianco DOC 2024

2024



Bianco "universale"

Cosa succede quando metti in perfetta "Sintonia" due voci che cantano all'unisono tra le colline irpine? Nasce un bianco che parla la lingua del territorio con un accento fresco e solare. Questa storia comincia fra Santa?Paolina (550?m sul livello del mare) e San?Potito?Ultra (?520?m), borghi sospesi tra i fiumi Sabato e Calore. Qui i filari affondano radici in argille chiare, tufo vulcanico e venature di zolfo, eredità di giacimenti che un tempo fornivano fino al 5?% dello zolfo mondiale. Un aneddoto locale ricorda quando, nell'Ottocento, i vignaioli spargevano la "polvere gialla", lo zolfaggio, per difendere i grappoli da funghi e parassiti: una pratica nata proprio in queste miniere a cielo aperto. Sintonia nasce dal matrimonio d'amore tra Greco e Fiano, vendemmiati a mano nella seconda decade di ottobre. Il Greco porta grinta citrina e struttura, il Fiano aggiunge note floreali e morbidezza: due personalità diverse che qui suonano all'unisono. In cantina si lavora con mano leggera. Pigiatura soffice dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione con lieviti selezionati e alcuni mesi di affinamento in acciaio sui lieviti fini. Il risultato? Un calice caratterizzato da un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso si intrecciano ananas fresco, mela golden, melone maturo e un tocco di erbe di campo. Poi note di passion fruit ad arricchire il bouquet. In bocca è scattante, bilanciato da polpa fruttata e vivace acidità. Il finale, lungo e sapido, evoca mandorla dolce e pietra bagnata. Un bianco "universale" che mette d'accordo tutti. Da provare con pesci saporiti come le alici alla griglia o con una bella insalata di pollo agli agrumi. Ottimo con il cous?cous alle verdure e menta.

Quando parli di Vinosia 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 Vinosia 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, che è semi?aerata, è a quelle spigolose di frutta polposa. 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. Vinosia 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 impatto, con sovesci e minimi trattamenti chimici, mentre in cantina si lavora con lieviti indigeni selezionati in parcella e micro?ossigenazione

La Vigna

Terreno terreni gessosi e di estrazione vulcanica

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Campania

Uve greco e fiano

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 10°

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Pesce azzurro, pesci alla griglia, frutti di mare, insalate ricche e carni bianche

Vinificazione Vinificazione: pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi. Illimpidimento statico a freddo, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Affinamento: in acciaio per circa 3 mesi.

Sensazioni Colore: giallo paglierino con riflessi dorati. Note piatte, che si annaspano e si aprono a quelle spigolose di frutta polposa. Sapido, aromatico e serbevole.

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