ACQUISTATO IL .....

Piedirosso Campania IGT 2023 2023

Rosso quotidiano



Basta un'occhiata ai tralci per capire l'origine del nome?Piedirosso: la base del raspo diventa rosso vivo, proprio come le zampette di un colombo in posa sul muretto di campagna. In questo caso le uve arrivano da parcelle collinari intorno a?Torrecuso, sulle pendici del massiccio Taburno?Camposauro, "la dormiente del?Sannio" per la particolare sagoma che ricorda quella di una donna addormentata. I filari, piantati fra 350 e 400?metri di quota, poggiano su suoli argillo?calcarei venati di ceneri vulcaniche. Un mix che drena bene l'acqua e infonde al frutto una marcata mineralità. Inoltre le benefiche escursioni termiche qui superano i 10?°C fra giorno e notte, preservando acidità e profumi anche nelle estati più calde. Non a caso la viticoltura in questa zona ha origini antichissime e risale almeno all'epoca longobarda, quando i contadini usavano il vino per pagare i dazi sui pascoli. Piedirosso al 100?%, questa varietà autoctona in Campania è seconda per diffusione solo all'Aglianico, capace di dare rossi fragranti, di medio corpo e sorprendentemente versatili a tavola. Vendemmia manuale nella prima settimana di ottobre quando i grappoli conservano ancora buona freschezza, in cantina le uve subiscono una macerazione di circa dieci giorni, seguita da fermentazione in acciaio, parzialmente avviata con lieviti indigeni, e svolgimento completo della malolattica. Nessun passaggio in legno. Nel calice il colore è rubino brillante con riflessi porpora. Al naso spiccano ciliegia fresca, fragolina di bosco e una viola appena schiusa, seguite da una leggera traccia ematica e da richiami fumé che rimandano ai terreni vulcanici. Il sorso è scorrevole, con tannino setoso e acidità ben definita. La chiusura, sapida e pulita, invita subito a un altro assaggio. Favoloso con la pizza marinara, la freschezza del vino sgrassa l'olio e valorizza origano e pomodoro. Perfetto anche con salsiccia e friarielli o la parmigiana di melanzane tiepida.

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 202ettari 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 Sabbato, leggere in collina a Venosa, la cantina amplia la tavolozza con Nero di Troia 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

La Vigna

Terreno	collinare di medio impasto
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	piedirosso 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Primi piatti, menu di carne e salumi
Vinificazione	Vendemmia prima settimana di ottobre. Vinificazione: macerazione per circa 10 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente.
Sensazioni	Colore: rosso rubino. Al naso profumi di ciliegia, fragolina, leggere floreali di viola e lievi balsamici che conferiscono al vino freschezza, nel rispetto del terroir d'origine. In bocca è morbido e rotondo il tannino setoso una piacevole acidità

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 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