ACQUISTATO IL .....

"Cumalè" Fiano Paestum IGP 2024 2024



Cumalè: il Fiano che vibra di territorio

Fiano Cumalè Paestum IGP Casebianche è un bianco monovarietale di Fiano che interpreta con freschezza e carattere la viticoltura del Cilento/Paestum. È caratterizzato da un colore giallo paglierino luminoso e un bouquet che combina note di agrumi, fiori bianchi e leggere erbe mediterranee, con un finale sapido e persistente. Il sorso è equilibrato, asciutto e piacevolmente fresco, con una beva scorrevole che invita al secondo bicchiere. Prodotto con approccio biologico e fermentazione in acciaio che preserva purezza ed espressione territoriale, è perfetto per raccontare una Campania bianca autentica e contemporanea.

Cantina Casebianche è una realtà artigianale del Cilento (Campania) nata nel 2000 quando Elisabetta e Pasquale hanno trasformato la loro terra in un progetto vitivinicolo biologico di qualità. Situata tra il torrente Acquasanta e il mare, la cantina coltiva vitigni autoctoni come Fiano, Aglianico, Malvasia e Trebbiano rispettando l'equilibrio del suolo e la biodiversità locale. Con fermentazioni spontanee e tecniche naturali, produce vini fermi e rifermentati che esprimono freschezza, bevibilità e identità territoriale in chiave contemporanea. Casebianche è riconosciuta per uno stile autentico e conviviale, capace di raccontare il Cilento attraverso vini schietti e memorabili.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo, medio impasto ricco di materia organica
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	fiano 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2-3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Le uve raccolte all'alba, sono immediatamente vinificate nella nostra piccola cantina. Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto, vinificazione in acciaio. Maturazione e affinamento "sur lie" in vasche di acciaio per 6 mesi.
Sensazioni	Vino che ha dentro il sapore del mare: pulito, fresco, lineare con un timbro decisamente salmastro. Il profilo gustativo ha tratti delicati, con sottofondo agrumato e sentori di arbusti marini ed erbe aromatiche, sostenuto da una rinfrescante acidità che esalta le note agrumate.

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