ACQUISTATO IL .....

"Iscadoro" Bianco Paestum IGT 2022 2022



Pensato per chi cerca profondità, personalità e una beva fuori dagli schemi

L'Iscadoro Bianco Paestum IGT Macerato è un vino artigianale che interpreta il territorio campano attraverso una vinificazione a contatto con le bucce, capace di valorizzare materia e identità. Al naso emergono note di agrumi maturi, erbe mediterranee e leggere sfumature speziate. Il sorso è intenso, sapido e strutturato, con una trama tannica fine che accompagna una lunga persistenza.

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 80%, trebbiano e malvasia 20%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione naturale con macerazione di circa 6 giorni. Per il fiano macerazione in tino di castagno le altre uve macerate in acciaio. Affinamento sur lie di 8 mesi 70% in acciaio 30% in tonneau di acacia. Dopo la fermentazione il vino sosta in anfore di terracotta fuori terra da 750 litri per dieci mesi.Maturazione e affinamento "sur lie" in anfora di terracotta fuori terra per 10 mesi.
Sensazioni	Alla vista il vino si presenta giallo paglierino carico, all'olfatto toni fruttati e floreali si fondono ad una ricca mineralità, in bocca si "mastica" con vero piacere del palato. Croccante.

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