



ACQUISTATO IL

Piediroso Sannio Sant'Agata dei Goti DOC "Artus"

2016



Un rosso per chi cerca una vera chicca del Made in Italy

L'Artus Piediroso Sannio Sant'Agata dei Goti di Mustilli è insieme omaggio e regalo al proprio territorio. Una forte vocazione alla valorizzazione dei varietali della propria terra guida il lavoro di Mustilli, e questo rosso è prova più che sufficiente della bontà di tale linea. Che cosa aspettarsi da questo Artus Piediroso sannio Sant'Agata dei Goti, dunque? Un tessuto cromatico vellutato, rosso rubino con riflessi violacei. Al naso profumi floreali, con cenni gradevoli di frutti rossi, prugne e piante officinali. Sapido, tannico, morbido ed equilibrato all'assaggio, regala nel finale suggestioni di frutta secca. Da provare con piatti a base di pesce: iconoclasta, anche nei Wine Pairing!

Difficile sintetizzare un'esperienza nel mondo del vino iniziata nel '500. Ancora oggi le cantine scavate nel tufo sottolineano il rapporto antico e mai interrotto che lega Mustilli alla vinificazione. Mustilli è questo: legame indissolubile con la Campania e le sue eccellenze, siano esse cibi o vitigni. Con un atto rivoluzionario per il periodo, negli anni '70 Mustilli abbandona la tentazione modernista, rimuove le coltivazioni di vitigni internazionali e si concentra sugli autoctoni, giungendo nel '79 a mettere in bottiglia la prima falanghina in purezza. Quel gesto ha segnato la storia di Mustilli, divenendo al contempo manifesto e promessa per gli appassionati: vini campani fatti bene, nel rispetto della tradizione e sempre in grado di stupire.

La Vigna	
Terreno	Calcareao, vulcanico, argilloso
Esposizione	Sud ? Est
Allevamento	Guyot e tendone
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Campania
Uve	Piediroso 100%
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Piatti di pesce
Vinificazione	L'uva è coltivata nel vigneto di proprietà in contrada Pozzillo a Sant'Agata dei Goti. E' selezionata e raccolta a mano. La fermentazione avviene in vasi di ceramica e dura circa quindici giorni. Segue un affinamento sempre in vasi di ceramica per circa 9 mesi ed uno in bottiglia per altri 3 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, mediamente intenso. Profumo intenso, fine e delicatamente fruttato con note di prugne e frutti rossi, floreale con ricordi di piante officinali, lavanda, salvia, timo. Sapore sapido, delicatamente tannico, abbastanza morbido. Equilibrato ed intenso con note di frutta secca

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821