ACQUISTATO IL .....

Eremo San Quirico - Irpinia Campi Taurasini DOC 2018

Sua Maestà l'Aglianico dei Campi Taurasini

C'è l'irruenza di Efesto in questo Eremo San Quirico - Irpinia Campi Taurasini DOC di Nativ. L'eredità passionale di vigneti strappati alla pendici bizzose del vulcano, l'influenza di un territorio che offre ventagli d'ispirazioni aromatiche travolgenti. Veste il calice di un rosso intenso, che pare velluto. E velluto si rivela all'assaggio, denso, tannico e concentrato. Bouquet di frutti rossi, spezie pungenti appena accennate al naso, e resa aromatica piena e coinvolgente. Il passaggio in barrique (12 mesi) si sente, eccome. Con carni rosse arrosto è un tripudio di sapori che si completano e esaltano a vicenda. Un rosso austero, strutturato e pieno: l'Eremo San Quirico - Irpinia Campi Taurasini DOC di Nativ è la bottiglia di gran classe che fa svoltare la serata.

10 anni possono sembrare pochi, ma il lavoro svolto da Nativ in questo periodo di tempo sono prova del fatto che non si tratta di una verità assoluta. Fondata da Mario Ercolino e da Roberta Pirone, Nativ è una dichiarazione d'intenti fin dalla scelta del nome: cura e attenzione per il territorio, per i vini autoctoni, per un Made in Italy che si concentra sulla tipicità. 15 ettari di terreno in Irpina, tra Castel Vetere sul Calore e Paternopoli, per concentrarsi sulla voce della propria terra, sui frutti migliori di una tradizione conosciuta e ogni giorno colta nell'aria. Oggi Nativ è diventata un punto di riferimento, con vendite in crescita in Europa e nel mondo. Un appassionato dovrebbe tenerla d'occhio, e non lasciarsi sfuggire un calice dei loro piccoli, intriganti capolavori.

La Vigna

Terreno	Vulcanico
Esposizione	600 Mslm Esposizione Sud Ovest
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	4.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Campania
Uve	100% Aglianico Dei Campi Taurasini
Gradazione	14.50%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	6 mesi dalla messa in bottiglia
Abbinamento	Brasato Di Carne
Vinificazione	Macerazione a freddo-fermentazione con lieviti selezionati-affinamento in barriques 12 mesi
Sensazioni	Denso concentrato vellutato al palato, ciliegia, cassi, frutta di bosco, spezie al naso - viola nei riflessi.

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