



ACQUISTATO IL

"Pino di Stio" IGP Paestum Rosso 2018

2018

Un vino semplicemente unico



Svinando

A Stio, tra i boschi e le montagne del Parco Nazionale del Cilento, in una zona dove crescono i caratteristici pini rossi, c'è un piccolo vigneto. Un fazzoletto di terra che dona pregiate uve dalle quali si ricava un vino rosso elegante e profumato. Un vino unico che Azienda Agricola San Salvatore 1988 propone qui. Pinot Nero in purezza, questo interessante vino nasce da una vinificazione classica in rosso, con ripetuti rimontaggi e follature a temperatura controllata per estrarre il massimo del colore possibile. Segue poi un affinamento in barrique usate di secondo e terzo passaggio che si prolunga per circa un anno. Poi, dopo l'imbottigliamento, il percorso di maturazione prosegue per circa un altro anno e mezzo in bottiglia. Tipico il suo colore, rosso rubino chiaro, questo vino presenta un bouquet estremamente interessante, con note eteree e profumi di piccoli frutti rossi, tra cui il ribes, e ulteriori note fruttate di ciliegia, fragole, lamponi, more e mirtilli. Completano il quadro ricordi di violetta, menta, vaniglia e perfino di cannella. In bocca è fresco, avvolgente, elegante. Un vino armonico e raffinato che rende onore al nobile vitigno di partenza.

"Ho visto un bufalo tra le vigne… E ho bevuto vino". Si viene accolti da questa frase quando si entra nel sito Internet dell'Azienda Agricola San Salvatore 1988. Giusto per non dimenticare che qui ci troviamo in un luogo magico, dove la natura è in grado di donarci cose buone e inimitabili. Come il vino, e ci mancherebbe, ma anche la bufala campana, unica e inimitabile. La storia dell'azienda inizia a metà degli anni '40, a Boscoreale, falde del Vesuvio. E, grazie a un lungo percorso fatto di cose semplici ma vere, oggi San Salvatore 1988 è diventata una bella realtà, impegnata in un'agricoltura biologica e biodinamica, mai intensiva. Siamo nel Parco nazionale del Cilento, in un'area compresa tra Stio, Paestum e Giungano. Qui si trovano i vigneti e la moderna cantina, dotata di un impianto fotovoltaico da 96Kw che consente di ridurre al minimo l'immissione di anidride carbonica nell'atmosfera. 97 ettari complessivi, di cui circa 22 a vigneto, e il resto divisi tra frutteti, uliveti e bosco. E non mancano neppure le 450 bufale.

La Vigna	
Terreno	Argilloso calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	500
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco IGP
Provenienza	Campania
Uve	PINOT NERO 100 %
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	vinificazione classica in rosso con ripetuti rimontaggi e follature a temperatura controllata affinamento in barriques usate di 2°-3° passaggio per 12 mesi e successivi 18 mesi in bottiglia
Sensazioni	Tipico il colore rosso rubino chiaro. Bouquet estremamente interessante e dal cui crogiolo si possono aspirare eterei profumi di piccoli frutti rossi, tra cui primeggia il ribes, ed ulteriori note fruttate di ciliegia, fragole, lamponi, more e mirtilli. Afflati di violetta, menta, foglia di pomodoro, vaniglia e cannella. Sorso subito fresco, avvolgente, elegante, affascinante, armonico, rotondo e raffinato e che mantiene inalterata la sua nobile allure. Palato carezzato da morbidi tannini. Godibile, epicureo e persistente il finale, che corona così una beva di notevole spessore.

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