

CLAUDIO QUARTA
VIGNAIOLO

Shop online

Suavemente

Annata
2022

Denominazione
Campania IGP

Cantina
Cantina Sanpaolo

La Campania in un calice: Falanghina, Greco di Tufo e Fiano di Avellino insieme e mai nella stessa concentrazione. Tre solisti che creano un'armonia. Nessun protagonista: solo ilgusto

ULTIMI PREMI

2024
VERONELLI 87 PTS

2023
BIBENDA (FIS) 4 GRAPPOLI



SANPAOLO - CAMPANIA (Torrioni, Avellino), ITALIA

Alcohol	Acid	Residual sugar
13%		3.1 g/L

Arroccata su una collina vulcanica circondata da vigneti e boschi, raccoglie l'eredità di un areale storico e lo proietta nel futuro con una visione e linguaggio contemporanei. Sorge nella capitale del Greco di Tufo DOCG nel cuore dell'Irpinia, su una dorsale collinare, a destra del fiume Sabato. Le uve provengono dagli appezzamenti selezionati negli areali più vocati e si coltivano fino a 700 metri d'altezza, dove la forte escursione termica ne esalta l'aromaticità. Il terreno è vario tra argilloso, calcareo, sabbioso e con ceneri del Vesuvio.

VARIETÀ

40% Falanghina 30% Greco 30% Fiano
RESA PER ETTARO: 80 Q / HA
8 mesi acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Colore giallo paglierino, al naso sprigiona sentori minerali, fruttati e di fiori bianchi, su uno sfondo nel quale si muove un tono leggermente fumè. Bocca fresca e ben equilibrato, verve sapida avvolta dalla giusta morbidezza. Un vino versatile, ideale per un pasto gustoso e semplicemente per accompagnare una ricca insalata.