

## SCHEDE VINO

### TOTÓ ROSSO



**DENOMINAZIONE DI ORIGINE: ROSSO CAMPANIA IGP**

**LUOGO DI PRODUZIONE:** CANTINA SANPAOLO DI CLAUDIO QUARTA VIGNAIOLO (TORRIONI, AVELLINO)

**ANNATA:** 2017

**BLEND:** 70% CASAVECCHIA + 30% PIEDIROSSO

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 6650 btg

**Provenienza delle uve:** Pastorano (Caserta)

**Forma di allevamento:** guyot

**Orientamento dei filari:** nord-sud

**Terreni:** Da terreni pianeggianti (70 m slm) di tipo alluvionale, ricchi di sostanza organica e di elementi nutritivi.

**NOTA DI PRODUZIONE:** L'area di coltivazione delle uve rientra nella IGP "Terre del Volturno". Il vino è stato riclassificato a rosso IGP Campania, poichè le uve sono state vinificate fuori dalle zone di produzione.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO:** Cromaticità straordinaria, colore rosso rubino con riflessi violacei (la nota viva del Piediroso). Al naso note floreali, di viola-violetta, frutto fresco, e leggera balsamicità. Spezie dolci, cannella e chiodi di garofano. Alla bocca ottima struttura, tannino presente, abbastanza morbido sebbene ancora giovane, oltre alla vivacità del Piediroso, finale persistente. Elemento tattile legato alla piccantezza.

Prospettiva di grande longevità.

## TOTÓ BIANCO



**DENOMINAZIONE: BIANCO CAMPANIA IGP**

**LUOGO DI PRODUZIONE:** CANTINA SANPAOLO DI CLAUDIO QUARTA VIGNAIOLO (TORRIONI, AVELLINO)

**ANNATA:** 2018

**BLEND:** 50% FIANO + 50% GRECO

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 6650 btg - Il taglio totale è stato di 100 hl - per il momento sono state imbottigliate circa 6650 bt.

**Provenienza delle uve:** Vitulano (Benevento)

**Forma di allevamento:** Guyot

**Orientamento filari:** est-ovest

**Terreni:** Terreni fertili di tipo alluvionale di medio impasto, altitudini inferiori ai 200 m slm.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, molto luminoso. Al naso bel frutto con sentori vegetali, di erbe aromatiche e di felce, e di delicata frutta bianca, di mela, successivamente sentori minerali tipici della zona. Alla bocca fa un ingresso molto morbido, elegante, risulta fresco, ben equilibrato e persistente. Vino gastronomico.