

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 Piedirosso). 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 Piedirosso, 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.