

Aglianico Joe – Sorrentino

Vin de Naples

Classification : I. G. T.

Cépages : Aglianico Pompeiano 100%

Type de sol : Volcanique et sablonneux

Vendanges : Fin octobre

Elevage fût de chêne : 16-18 mois chêne français

Mise en bouteille: 5-6 mois

Sucre résiduel: Max 2 g/L

Couleur: Rouge rubis avec des reflets pourpre

Nez : Très intense, ample, complexe et consistant. Fruité avec des notes de cerise persistantes, de fraise, fruits confits. Epices : notes de vanille, poivre, café torréfié, chocolat, tabac.

Bouche : Solide, agréable et élégant, sec et persistant. Équilibré, harmonique et doux. Doté de tanins raffinés.

Service : 18° C

Accords mets & vin : Food affinities: Typical Neapolitan meat chop, roast of red meats, game, truffled foods and cheeses.

Note: The long and accurate search of the better grapevine and wine condition, the choice of the correct times and conditions of refinement has taken to the Don Paolo that exalts the potentialities of the autochthonous variety Aglianico Pompeiano with strength

La petite histoire :

Le Lacryma Christi, « larme du Christ », est un vin napolitain.

Produit autrefois par des moines dont le couvent s'érigéait sur les pentes du Vésuve, il semble que plus tard, les jésuites, propriétaires de vastes étendues dans ces localités, furent les producteurs et les détenteurs quasi exclusifs de ce vignoble.

Contes et légendes :

Ce volcan a longtemps été considéré comme un signe diabolique.

On raconte donc que les vignes du Lacryma Christi ont poussées là où Dieu avait pleuré en voyant le morceau de terre arraché par Lucifer.

Outre cette légende, beaucoup d'autres ont été contés. Le Lacryma Christi a donc nourri l'esprit des artistes pendant plusieurs siècles.

Appellation d'origine contrôlée :

L'appellation d'origine contrôlée regroupe quinze communes aux alentours de Naples sur les flancs du Vésuve.

Elle exige que les raisins soient récoltés lorsqu'ils sont en sur maturité, c'est-à-dire lorsqu'ils sont tellement mûrs qu'ils laissent exsudés des "larmes" sucrées.

Falanghina



Download cards in the formats

Classification	:	I.	G.	T.
Grape variety:		Falanghina		100%
Type of soil:		Volcanic	-	sandy
Training system/pruning:		Guyot and tendone, at 500 mts. above sea level		
Period of harvest:		End	of	September
Yeld for hectare:		9000		kg
Alcohol content:		12		%
Colour:		Straw		yellow
Bouquet:	Intense and consistent. Offers floral and yielded signs with persistent notes of the citrus fruit and pineapple.			
Palate:	Full-bodied and elegant, dry and persistant. Balanced and harmonic thanks to equilibrium between the feelings of freshness and softness. Endowed with a good vivacity.			
Serving temperature:		10°		C

Food affinities: Great matching with fish, shellfishes and seafood dishes.
Note: Wine that is born from the grapevine and wine exploitation of the autochtonous grapes Falanghina in association to the extraordinary nature of the vesuvian territory that confers to the product a strong variety identification.

Greco di Tufo



Download cards in the formats

Classification	:	D.	O.	C.	G.
Grape variety:			Greco		100%
Type of soil:			Chalky		clay
Training system/pruning:					Guyot
Period of harvest:		First	half	of	October
Yeld for hectare:			70		quintals
Alcohol content:			12		%
Colour:		Straw			yellow
Bouquet:	Intense and consistent. Fresh and fruity with strong and persistent notes of pear and apricot.				
Serving temperature:		10°			C

Food affinities: Great matching with shellfishes, white meats and aperitif Palate: Full-bodied, pleasant and elegant, dry and persistent. Offering an assertive acidity in perfect balance with the structure of the wine.
Note: The variety was imported by the Hellenes before the foundation of Rome.

It finds a good pedoclimatic conditions in the Tufo's area, in particular from moderate-altitude hills, where the nature of the terroir exhals the Greco grape's characteristics.

© lacave.facecile.com