Aorivola

BIANCO MACERATO

INFO

Annate: 2022, 2023, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Campania
Vitigno: Falanghina
Suolo: Vulcanico, argilloso e calcareo con buona presenza di sostanza organica
Estensione del vigneto: nd
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.400
Età media del vigneto: nd
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 12 ore in tini di cemento. Affinamento negli stessi contenitori.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: nd

PRODUTTORE

I CACCIAGALLI
Mario Basco e Diana Iannaccone

PERCHÉ

L'Aorivola de I Cacciagalli è un vino bianco, fresco, profumato e dissetante. Sincero e diretto, una falanghina ricca, ma schietta, snella e nervosa, che si stacca dalle altre mostrando in pieno tutto il suo "carattere casertano".

QUANDO

Quando vi svegliate a mezzogiorno dopo una settimana di lavoro che sembra essere durata mesi, è giornata che di cucinare proprio non se ne parla. Ordinate una vera pizza napoletana, aprite le finestre e una bottiglia di Aorivola. Poi respirate a pieni polmoni.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it