



VARCHETTA

Fiano

Campania
Indicazione Geografica Tipica

Storia ed etimologia

Il Fiano è un prodotto di punta dell'intera enologia italiana. Si ottiene dal vitigno anonimo conosciuto presso i latini con il nome di Vitis Apiana, probabilmente, deriva da ape, in quanto le api sono particolarmente attratte dalla dolcezza di questa uva.

Scheda tecnica

Tipologia: Fiano di avellino I.G.T.

Vitigno: Fiano 100%

Zona di produzione: Provincia di Avellino

Terreno: Argilloso - calcareo

Vinificazione

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione per ettaro

80 quintali

Epoca di vendemmia

Prima - seconda decade di Ottobre

Raccolta: Manuale

Durata: Due Settimane

Fermentazione: Acciaio

Affinamento

"Sur lies" in acciaio per alcuni mesi e bottiglia

Temperatura di fermentazione:

14° - 18° C

Grado alcolico: 12,5 - 13%

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino lucido, presenta eleganti e complessi profumi di fiori bianchi, mela

cotta, pera e foglia di finocchio, con l'evoluzione in bottiglia aumentano le note di nocciola tostata acacia e miele d'arancio. Al palato è persistente ed elegante e possiede anche una buona struttura, morbido ed equilibrato molto fine evolve positivamente negli anni.

Abbinamenti gastronomici

Ideale con antipasti di mare raffinati a base di ostriche e frutti di mare pregiati, con crostacei come aragoste ed astici bolliti con salse delicate, zuppe di pesce in bianco. Se invecchiato ottimo con formaggi a pasta semidura non stagionati ed anche con la mozzarella di bufala campana.





VARCHETTA

Greco

Campania

Indicazione Geografica Tipica



Storia ed etimologia

Vino dalla tipicità ineguagliabile, prodotto in un'area molto limitata, estremamente vocata alla viticoltura in provincia di Avellino. Sembra che l'origine del vitigno Greco sia da ricercare nel gruppo delle Aminee, viti greche, importate in Italia in era precristiana. Catone, Virgilio e Columella hanno scritto di questa varietà e del suo prezioso vino, che rappresenta una delle massime espressioni della tradizione vitivinicola nazionale.

Scheda tecnica

Tipologia: Greco di Tufo I.G.T.

Vitigno: Greco 100%

Zona di produzione: Provincia di Avellino

Terreno: Argilloso - calcareo

Vinificazione

Sistema di allevamento:

Guyot bilaterale

Produzione per ettaro

80 quintali

Epoca di vendemmia

Seconda - terza decade
di Ottobre

Raccolta:

Manuale

Durata:

Due Settimane

Fermentazione: Acciaio

Affinamento

"Sur lies" in acciaio per alcuni mesi
e bottiglia

Temperatura di fermentazione:

16° - 20° C

Grado alcolico: 12,5-13%

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino brillante, l'aroma è complesso, ricorda i fiori d'arancio, la frutta matura, le noci e le nocciole, con leggere sfumature di anice e di miele. Al palato si presenta pieno e rotondo, di gran corpo ed eleganza, senza asperità, molto strutturato tale da definirlo "il più rosso dei bianchi". Evolve positivamente negli anni

Abbinamenti gastronomici

Ideale con primi piatti importanti come il risotto ai funghi porcini, cannelloni al forno, piatti di pesce mediamente grassi. Riesce bene anche il matrimonio con formaggi freschi e carni bianche



VARCHETTA

Piedirosso

Campania

Indicazione Geografica Tipica

Storia ed etimologia

Il Piedirosso detto anche Per'e Palummo, perché il biotipo originale a maturazione presenta una colorazione rossa del raspo, tale da renderlo simile ad una zampa di un piccione. E' un vitigno tipicamente campano o meglio partenopeo, perché diffuso principalmente nelle aree vulcaniche della provincia di Napoli. Mr. Hervé Lorin, antiquario di vini, lo definiva così: "Perfettamente originale, totalmente dimenticato e meravigliosamente decadente, non è solamente un grande vino, ma un autentico cru nella maniera antica".

Scheda tecnica

Tipologia: Piedirosso Campania I.G.T.

Vitigno: Piedirosso 100%

Zona di produzione: Provincia di Napoli

Terreno: Franco - sabbiosi

Vinificazione

Sistema di allevamento:

Guyot Bilaterale

Produzione per ettaro

80 quintali

Epoca di vendemmia

Terza decade di Ottobre

Raccolta: Manuale

Tecnica prefermentativa

Macerazione di durata variabile con delestage

Durata: Due Settimane

Fermentazione: Acciaio

Affinamento: "Sur lies" in acciaio per alcuni mesi e bottiglia

Temperatura di fermentazione:

22° - 26° C

Grado alcolico: 12%

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi

violacei, al naso dominano inizialmente note tostate, affumicate tipiche ed inconfondibili di tale vitigno, ma lentamente emergono anche quelle di piccoli frutti rossi selvatici che ne completano il quadro aromatico. In bocca ampio, piacevole, fresco e mediamente persistente, "giovane da bere giovane".

Abbinamenti gastronomici

Ottimo con piatti allegri e poco impegnativi, si sposa bene con il coniglio n umido o alla brace, con altre carni bianche e con formaggi freschi. Bevuto leggermente freddo si allea molto bene alla zuppa di pesce, calamari imbottiti, polipetti alla luciana, moscardini saltati in padella ed in generale alle pietanze di pesce più grasse e robuste.





VARCHETTA

Falanghina

Campania
Indicazione Geografica Tipica

Storia ed etimologia

Si narra che la vite sia entrata in Italia dal porto di Cuma, antica colonia fondata nel 700 a.c. ai piedi dei Campi Flegrei. I Greci avevano l'abitudine di coltivare la vite lasciandola strisciare per terra, ma in Italia questo tipo di allevamento faceva ammuffire l'uva quindi i coloni furono costretti a cercare un'alternativa. Fu così che i primi viticoltori capirono che sollevando la vite da terra ed allevandola su pali di legno, in latino phalangae, si evitava l'insorgere di problemi di botrite. Da questi sostegni nacque il Vinum Album Phalanginum, progenitore della nostra Falanghina.

Scheda tecnica

Tipologia: Falanghina Campania I.G.T.

Vitigno: Falanghina 100%

Zona di produzione: Provincia di Napoli e Benevento

Terreno: Franco-sabbiosi, argilloso-calcarei

Vinificazione

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale, cordone speronato

Produzione per ettaro
80 quintali

Epoca di vendemmia
Prima decade di Ottobre

Raccolta:
Manuale

Durata: 10 giorni

Fermentazione: Acciaio

Affinamento: Acciaio e bottiglia

Temperatura di fermentazione:
14° - 18° C

Grado alcolico: 12%

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli sono percepibili le note olfattive di frutta fresca in particolare ananas e pera, il gusto è caratterizzato da una acidità sostenuta e da una buona persistenza.

Abbinamenti gastronomici

Si abbina molto bene con i frutti di mare crudi, crostacei come ostriche, scampi, carpacci di pesce fresco e alla cucina di mare in genere.





VARCHETTA

Aglianico

Campania

Indicazione Geografica Tipica

Storia ed etimologia

Sembrirebbe che il termine Aglianico sia una modificazione della parola ellenica, prima in ellenica, e successivamente in epoca aragonese in Aglianico. Mentre altri studiosi della vite attribuiscono la derivazione di Aglianico da Gauranum gauranicum, denominazione usata per indicare un tipo di Falerno.

Scheda tecnica

Tipologia: Aglianico Campania I.G.T.

Vitigno: Aglianico 100%

Zona di produzione: Provincia di Benevento

Terreno: Argilloso - calcareo

Vinificazione

Sistema di allevamento:

Cordone Speronato

Produzione per ettaro

90 quintali

Epoca di vendemmia

Fine Ottobre

Raccolta: Manuale

Tecnica prefermentativa

Macerazione di durata variabile con delestage

Durata: Una Settimana

Fermentazione: Acciaio

Affinamento: Acciaio e bottiglia

Temperatura di fermentazione:

24° - 28° C

Grado alcolico: 12,5%

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino, con sentori di sotto bosco, ciliegie e prugne, accompagnate da leggere sfumature speziate. Al palato si presenta ben strutturato e in equilibrio con il corpo con una buona persistenza finale.

Abbinamenti gastronomici

Ideale con carni rosse alla brace, selvaggina, primi piatti a base di carne e formaggi stagionati non piccanti.

