



davide
campagnano

la famiglia. la terra. il vino.

Mariuolo 2018 **Campania Rosso IGP – 12.5 % vol.**

Produzione delle uve

Ottenute da un'attenta selezione di uve Barbera Sannio (Camaiola) coltivate nei terreni a valle delle colline di Castel Campagnano, nelle "Terre del Volturno", in provincia di Caserta.

Il sistema di allevamento è a spalliera, con una resa di 75 q.li/ha. La selezione delle uve è manuale, con un'attenta raccolta in cassette. La vendemmia avviene a metà settembre.

La conduzione è biologica, certificabile da ottobre 2019. La produzione 2020 sarà certificata anche in bottiglia, ma la lavorazione in cantina di fatti segue i regolamenti dei protocolli biologici.

La vendemmia 2018 è avvenuta il 10 Settembre.

Vinificazione

Dopo una accurata selezione delle uve, la fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata per circa 10-15 giorni, con un periodo di macerazione di 4 giorni. La fermentazione malolattica avviene in acciaio inox dopo la svinatura. Segue la maturazione in acciaio inox per circa 6 mesi e proseguire poi in bottiglia.

Caratteristiche e abbinamenti

Il colore è rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto è di buona intensità e persistenza, profumi alti, fruttato e floreale. Al palato tipici di questo vino sono i sentori di frutta e di fiori, giustamente tannico e persistente, risulta secco e morbido, di corpo, inteso e persistente. Vino da consumarsi preferibilmente giovane per le sue note floreali. L'annata 2018 presenta una spiccata spalla acida influenzata dalle condizioni meteorologiche dell'annata. Ideale per abbinamenti con carni rosse, e in particolare con pizze. Temperatura di servizio 15-17 °C.

Mariuolo: dal dialetto locale "Mariòla" è l'alzavino, detto anche ladro. Utilizzato per prelevare piccoli campioni dalle botti per controllare lo stato di maturazione.

