

VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO

SELEZIONE CAMPANIA

Quotidiani d'Irpinia

Autoctoni

Classici



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



JADE

Spumante metodo Martinotti

Uve: Falanghina.

Terreno: collinare, ricco e a medio impasto, sito nel beneventano.

Vendemmia: ultima decade di settembre.

Vinificazione: inoculo della fermentazione con starter di lieviti autoctoni e controllo della temperatura a 15-16° C. Presa di spuma lenta (30giorni), riposo sulle "fecce nobili" alla temperatura di -3° C per 4 mesi; agitazione ogni 5 giorni. Perlage fine e persistente.

Note: Suggestioni di mela verde, fiori e grande freschezza. Il lato elegantemente frizzante della Campania.



PIEDIROSSO

Uve: Piediroso.

Terreno: collinare di medio impasto sito nel comune di Torrecuso provincia di Benevento.

Vendemmia: prima settimana di ottobre.

Vinificazione: macerazione per circa 10 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente.

Note: Ciliegia, fragola e tenui richiami di violetta, tannini morbidi e rotondi conferiscono al vino freschezza, nel rispetto del terroir.



ROSATO DI AGLIANICO

Uve: Aglianico.

Terreno: collinare, di origine prevalentemente vulcanica, ma anche argillo-calcareo.

Vendemmia: fine ottobre, primi di novembre.

Vinificazione: macerazione per circa 6/8 ore, fermentazione condotta con lieviti selezionati, a temperatura controllata (18-20° C).

Note: Un rosato con potenza e fragranza di fiori di campo e frutti rossi, ricco di estratti e glicerina.



AGLIANICO

Uve: Aglianico.

Terreno: collinare, di origine prevalentemente vulcanica, ma anche argilloso-calcareo.

Vendemmia: fine ottobre.

Vinificazione: macerazione per circa 10 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente.

Note: Polposo, speziato e dai tannini vitali, espressi con la maggiore morbidezza possibile.



LE SORBOLE BIANCO

Uve: 80% Falanghina, 10% Greco, 10% Fiano.

Terreno: collinare, ricco e a medio impasto.

Vendemmia: inizio settembre.

Vinificazione: pigiatura soffice, pressatura grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione condotta anche con starter di lieviti autoctoni.

Note: Gradevole, dai freschi sentori leggermente agrumati, trova nella sapidità il suo legame più intimo.



LE SORBOLE ROSSO

Uve: 90% Aglianico, 10% Piediroso.

Terreno: collinare, calcareo argilloso.

Vendemmia: ottobre.

Vinificazione: macerazione per circa 10 giorni, fermentazione condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente.

Note: La carica espressiva dell'Aglianico unita al morbido frutto tipico del Piediroso conferiscono a questo vino piacevolezza ed appagante serbevolezza.



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



FIANO DI AVELLINO

Uve: Fiano

Terreno: fresco, molto soffice e di origine vulcanica, dalle colline site tra i comuni di Atripalda e S. Potito Ultra.

Vendemmia: prima decade di ottobre.

Vinificazione: pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta non completamente.

Note: La vena floreale, limpida, resa con la massima purezza per un vino elegante e di struttura naturalmente complessa e aggraziata.



TAURASI

Uve: Aglianico.

Terreno: prevalentemente vulcanico, ma anche argillo-calcareo.

Vendemmia: prima decade di novembre.

Vinificazione: macerazione per circa 12 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente in rovere francese. Affinamento di 14 mesi in barriques di rovere francese.

Note: La ricchezza e la potenza: l'aglianico nella sua versione più classica ed espressiva.



GRECO DI TUFO

Uve: Greco

Terreno: deriva dal disfacimento nei millenni di arenarie, ricchissime di carbonato di calcio, site nel comune di Montefusco.

Vendemmia: seconda decade di ottobre.

Vinificazione: pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta non completamente.

Note: cremoso con ripulente mineralità allo stesso tempo, è un vino di spiccata tipicità e dal carattere aromatico e inconfondibile.



FALANGHINA

Uve: Falanghina.

Terreno: collinare, ricco e a medio impasto, sito nel beneventano.

Vendemmia: ultima decade di settembre.

Vinificazione: pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta non completamente.

Note: Kiwi, lime e pompelmo, citronella, gelsomino sviluppati per rimanere integri a lungo.

VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO

SELEZIONE PUGLIA

Orus



PRIMITIVO DI MANDURIA

Uve: Primitivo.

Terreno: di medio impasto, argilleo-calcareo.

Vendemmia: terza decade di settembre.

Vinificazione: macerazione per circa 12 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente, affinamento per 14 mesi in barriques di rovere francese.

Note: Potente aroma di frutta a bacca nera, integrato da una notevole speziatura, una buona acidità e tannini morbidi rendono questo vino armonico.



PRIMITIVO

Uve: Primitivo.

Terreno: di medio impasto, argilleo-calcareo.

Vendemmia: seconda decade di settembre.

Vinificazione: macerazione per circa 7 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente.

Note: Gran fittezza estrattiva e avvolgente equilibrio gustativo. Ricco di frutta a bacca nera supportato da una buona vena acida e tannini vellutati.



NEGROAMARO

Uve: Negroamaro.

Terreno: di medio impasto, argilleo-calcareo.

Vendemmia: seconda decade di settembre.

Vinificazione: macerazione per circa 7 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente.

Note: Rotondità e succosità di gusto per un vino denso e ricco di profumi dai fiori ai frutti di sottobosco, marcata da grande freschezza.

VINOSÌA

LUCIANO ERCOLINO

Vinosia Aziende Agricole srl
Sede Legale: Via P.S. Mancini, 128 - 83100 Avellino Sede Operativa: C. da Nocelleto - 83052 Paternopoli (AV)
Tel. +39 0827 71 745 - Fax +39 0827 71 892
www.vinosia.it - info@vinosia.it