

CASASETARO

Scheda Tecnica

JAMES
SUCKLING
.COM **91**



91



Contrada Bosco del Monaco



Uve 50% Caprettone 30% Greco 20% Fiano | guyot, a piede franco
Grapes 50% Caprettone, 30% Greco, 20% Fiano | guyot, ungrafted vine



Zona di produzione
150 slm Bosco del Monaco, Parco Nazionale del Vesuvio

Production area Production area 150 slm Bosco del Monaco, National Park of Vesuvius



Vinificazione

Selezione manuale delle uve attraverso un lavoro di zonazione.
La raccolta avviene a mano con una doppia vendemmia: in periodi diversi per ogni vitigno, si raccoglie in prima battuta per favorire l'acidità e, in una seconda volta, con una perfetta maturazione fenologica.

From zonation and territory characterization. Harvesting takes place by hand with a double harvest: at different times for each grape variety, it is harvested first to favor acidity and, in a second time, with perfect phenological ripeness.



Affinamento Fermentazione a temperatura controllata in acciaio per un anno. In bottiglia riposa altri 12 mesi.

Aging Aging in stainless steel for 12 months and then 12 months in bottle



Note degustative

Un blend nato da un progetto di zonazione e salvaguardia della biodiversità, attraverso tre vitigni campani, che insistono in quest'area da inizio Novecento, per mano di contadini vesuviani. Color giallo intenso dorato, al naso emerge una complessità olfattiva che spazia dai fiori gialli, erbe selvatiche e basalto. Al palato, è succoso, con una sapidità sferzante, condito da note che vanno dall'albicocca alla pesca integrate a fiori di ginestra, gesso, macchia mediterranea, per un sorso fresco e piacevolmente lungo.

A blend of zoning and safeguarding biodiversity, through three Campanian vines, which have persisted in this area since the early twentieth century, at the hands of Vesuvian winemakers. Intense golden yellow color, an olfactory complexity emerges on the nose that ranges from yellow flowers, wild herbs and basalt. On the palate, it is juicy, with a lashing flavor, seasoned with notes ranging from apricot to peach integrated with broom flowers, chalk, Mediterranean scrub, for a fresh and pleasantly long sip.



Volume alcolometrico 13% Vol.

Alcohol 13% Vol.



Temperatura di servizio 10-12°C

Serving temperatures 10-12° C

Formato bottiglia 0,75 litri

Bottle size 0.75 l



Misura cartone:

Da 6 bottiglie: 12800 cm³

Da 12 bottiglie: 24576 cm³



www.casasetaro.it

