



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Scala Fenicia

CAPRI BIANCO

SCHEDA TECNICA

Un bianco che viene da una vigna di mezzo ettaro a 100 metri sul livello del mare, esposta a nord/est.

Unico vino della cantina in cui entra tutta la magia dell'isola.




 TIPOLOGIA	Bianco
 DENOMINAZIONE	Capri DOC
 UVAGGIO	greco 50%, biancolella 30%, falanghina 20%
 EVOLUZIONE	3 anni
 VOLUME IN ALCOL	12%
 TEMPERATURA IDEALE	8-10° C
 CALICE	Medio



Scala Fenicia



CAPRI BIANCO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino;
-  al naso esprime note delicate di agrumi, fiori bianchi, erbe aromatiche, fruttate e floreali, erbe aromatiche insieme a piacevolissime note marine;
-  al palato è fresco, con un sorso piacevole e beverino, che trova in una vena sapida e iodata una chiave ulteriore della perfetta beva.



VINIFICAZIONE

-  Assemblaggio di varietà autoctone campane, da sempre coltivate nelle isole dell'arcipelago flegreo. Le viti sono ancora allevate secondo il metodo della pergola e la vendemmia è manuale, svolta nella prima metà di ottobre.
-  Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, per 10-14 giorni. Riposa alcuni mesi, ancora in acciaio per preservare intatte le caratteristiche delle uve, e viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un bianco minerale ed elegante, che richiede piatti altrettanto sofisticati. Perfetto come aperitivo, si abbina a piatti di mare, come spaghetti allo scoglio. Da provare anche in abbinamento a mozzarella o tortini di verdure.

- **UN VINO FRESCO**
- **ELEGANTE**
- **PIATTI DI MARE**

RISOTTO AGLI SCAMPI

➤ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Intenso e decisamente territoriale, in cucina si accompagna perfettamente ai primi piatti di pesce. Lo consigliamo con il risotto agli scampi.



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Dotata di buona acidità e corpo, questo bianco è perfetto in abbinamento a formaggi freschi a pasta filata e morbida come la mozzarella di bufala campana.



LA CANTINA

L'azienda agricola Scala Fenicia nasce dal rinnovamento della tradizione vinicola dell'isola di Capri, come una sfida per il futuro di questa isola splendida. Una cantina suggestiva, costruita all'interno di un'antica cisterna romana. Le spesse mura in pietra garantiscono le migliori condizioni climatiche durante tutto l'anno, ideale per l'affinamento del vino.

La parte produttiva della cantina è attiva da inizio Ottocento tanto che è ancora presente un antico torchio per la pressatura dell'uva.



Le vigne sono coltivate sul versante nord dell'isola e occupano 4000 metri quadrati divisi in 4 piccole parcelle terrazzate sul versante nord est del monte Solaro. La viticoltura è faticosa ed eroica.



Luigi Esposito, il leggendario proprietario, tutta la sua vita si è preso cura di quella terra e di quelle piante da cui oggi nasce il Capri Bianco Doc, unico suo vino. Da lui provengono consigli e storie che sono il costante nutrimento per Andrea Koch, che oggi ne raccoglie l'eredità.

Cura, passione e trasparenza sono qui di casa, ogni momento della produzione è accompagnato dal rispetto per questa tradizione, per questa terra e per le sue viti secolari, arrampicate sulle terrazze costruite con muretti a secco. Il tutto per dare un vino che è specchio cristallino della storia e del territorio.

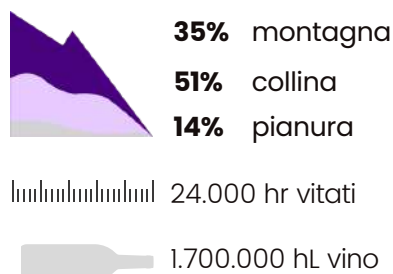


Veduta su l golfo di Napoli e sul vesuvio

LA REGIONE: CAMPANIA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Greco di Tufo
- Fiano
- Falanghina
- Aglianico
- Piediroso
- Tintore

TRADIZIONE MILLENARIA, COLTIVAZIONE TRADIZIONALE VALORIZZAZIONE DELLE VARIETÀ AUTOCTONE E DEI TERROIR

La viticoltura in Campania affonda le radici nella tradizione greca, quando numerosi vitigni oggi considerati autoctoni furono introdotti dagli ellenici. L'oidio e la fillossera arrivarono più tardi che altrove, ma i danni furono ingentissimi e la strada della qualità venne imboccata solo a partire dagli anni '80.

Recentemente i vini Campani registrano incredibili successi grazie ad una produzione caratterizzata da un'**agricoltura di tipo tradizionale**, con una forte attenzione alla **salvaguardia dell'ambiente** e alla **sostenibilità**. Molte delle aziende vitivinicole campane sono a **conduzione familiare** e producono vini di alta qualità in piccole quantità.



Vigneti rossi nella zona del Sannio

LA REGIONE: CAMPANIA

SOTTOZONE



- Galluccio
- Falerno del Massicio
- Aversa
- Campi Flegrei
- Ischia
- Vesuvio/Capri/Costa di Amalfi
- Penisola sorrentina
- Castel San Lorenzo
- Cilento
- Avellino
- Fiano di Avellino

DENOMINAZIONI

4 DOCG

15 DOC

10 IGT

- Guardia Sanfromonti
- Solopaca
- Sant'Agata dei Goti
- Sannio
- Benevento
- Greco di Tufo

In generale, la viticoltura campana è caratterizzata da una grande varietà di terroir e varietà autoctone, che danno origine a vini di grande qualità e personalità, ognuno con le sue caratteristiche uniche

Per molti anni l'imponente **Taurasi** DOCG è stato l'unico vino l'unico vino ad essere insignito della DOCG, ma dal 2003 sono state riconosciute anche il **Greco di Tufo** DOCG e il **Fiano di Avellino** DOC e dal 2011 anche l'**Aglianico del Taburno** si fregia della menzione.

Nel resto della regione si contano anche **15 DOC** e **10 IGT**.



Vista panoramica dei terrazzamenti sull'isola di Ischia

LA REGIONE: CAMPANIA

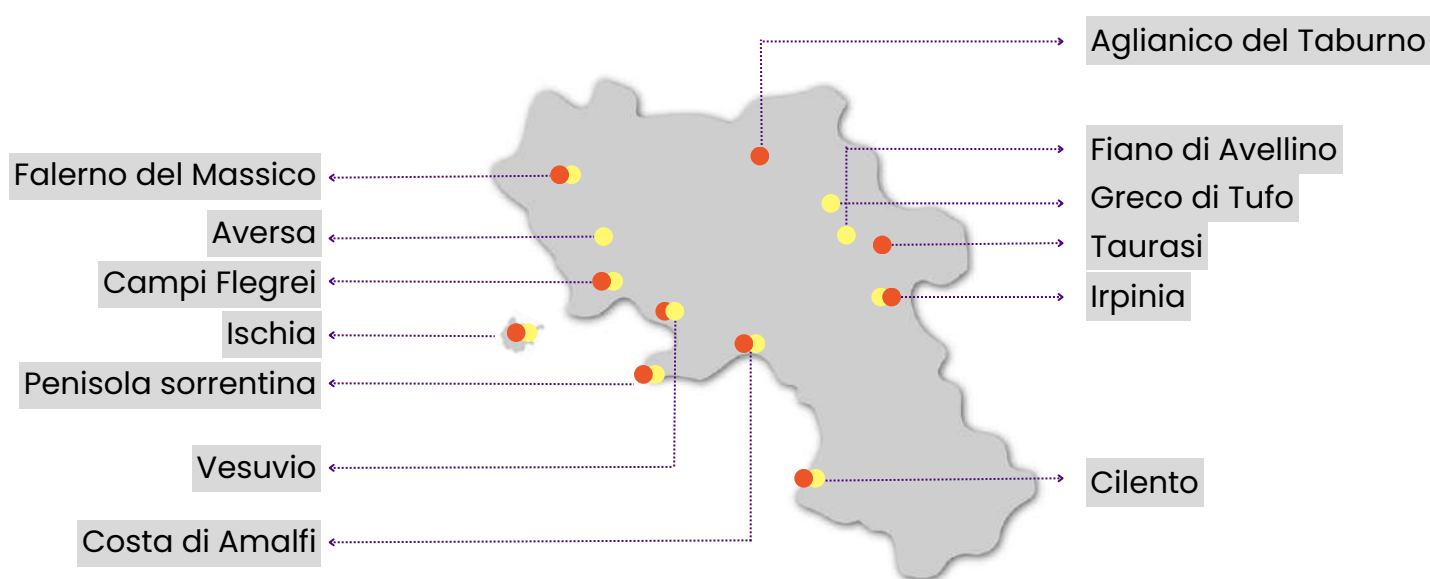
Oltre alle famose denominazione già citate il territorio campano è costellato di vini qualitativamente eccellenti prodotti con uve autoctone e internazionali. Ecco una cartina con i principali vini della regione:

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Vigneti che guardano il mare e la montagna

CAPRI

Siamo nell'isola di Capri, nel Golfo di Napoli, una delle zone più vocate per la viticoltura della Campania. La viticoltura, nell'isola, gode del clima asciutto, mite e ventilato, con pochissime piogge: questo rende la coltivazione destinata alla produzione di vini freschi, sapidi e beverini. La viticoltura, nell'isola, si pratica oggi in pochi e preziosi appezzamenti. La Capri DOC (che risale al 1977) coincide con l'intero territorio dell'isola.

L'isola vanta una lunga storia di produzione di vino e copre un vino rosso e uno bianco, ottenuti da varietà di uve tradizionali della zona. Il Capri Rosso è prodotto prevalentemente con il piedirosso (almeno 80%), vitigno autoctono campano diffusissimo nell'isola. Il Capri Bianco è invece ottenuto da falanghina e greco bianco. La falanghina era il vitigno di base antichi vini faleni, mentre il greco bianco è un vitigno geneticamente identico all'asprinio utilizzato negli spumanti di Aversa.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO