



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



Antico Castello

ERMES GRECO

SCHEDA TECNICA

Da uve selezionate in una vigna dal terreno argilloso, esposta a ovest-est, a 400 metri sul livello del mare.



TIPOLOGIA

Bianco



DENOMINAZIONE

Irpinia Greco DOP



UVAGGIO

Greco



EVOLUZIONE

3 anni



GRADO ALCOLEMICO

13% vol



TEMPERATURA IDEALE

8-10° C



CALICE

medio



Antico Castello

ERMES GRECO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  paglierino intenso e quasi dorato;
-  al naso è travolgente, con note di gardenia, salvia, mela golden e talco;
-  In bocca è accattivante, con un bel corpo sostenuto da una vena fresca. Finale giocato su serrati toni sapidi ed ammandorlati.

freschezza
90%

sapidità
90%

corpo
87%

morbidezza
80%

VINIFICAZIONE

-  Greco in purezza (un'uva di grande carattere portata dai Greci), raccolto manuale delle uve nella prima decade di ottobre.
-  Pigiatura soffice e macerazione (contatto del mosto con le bucce) per poche ore. Fermentazione in acciaio del mosto fiore estratto. Contatto con le fecce fini per 6 mesi, affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un bianco di carattere, sapido e di corpo, che predilige piatti freschi e di altrettanto corpo e carattere. Perfetto per accompagnare cibi a base di pesce e frutti di mare, carni bianche, anche speziate, selvaggina da piuma, formaggi freschi.

- **UN VINO SAPIDO**
- **DI CORPO**
- **PESCE**

ANGUILLA ALLA BRACE

ABBINAMENTO SUGGERITO

Un abbinamento con un piatto dotato di grande persistenza aromatica e intensità, che esalta la freschezza e la sapidità del Greco.



SPAGHETTI ALLE VONGOLE

ABBINAMENTO CLASSICO

Un grande classico della cucina mediterranea, saporito e fresco, per un Greco indimenticabile: un abbinamento di sicuro successo.



LA CANTINA

I Fratelli Francesco e Chiara Romano hanno scelto coraggio di restare nella loro Irpinia e di condividere l'appartenenza che i genitori nutrono per questa terra inserendosi nella realtà agricola di famiglia.

L'azienda nasce nel 2006 dalla volontà di papà Franco e mamma Fiorenza, ed è l'unica cantina di San Mango sul Calore, un paese inserito nell'areale DOCG Taurasi, peraltro completamente devastato dal terremoto del 1980 e mirabilmente ricostruito. Porta nel nome "Antico Castello" il ricordo di una costruzione feudale presente nella zona prima del sisma.



Tecnologie all'avanguardia al servizio di uve di grande qualità, questo il motto della cantina.

Quindi: pressa a membrana soffice e serbatoi in acciaio, per le delicate uve bianche; barriques e botti di rovere francese, per gli importanti rossi.



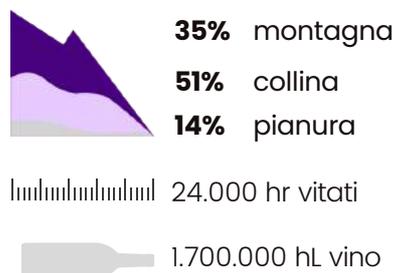


Veduta su l golfo di Napoli e sul vesuvio

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

TERRITORI



- 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

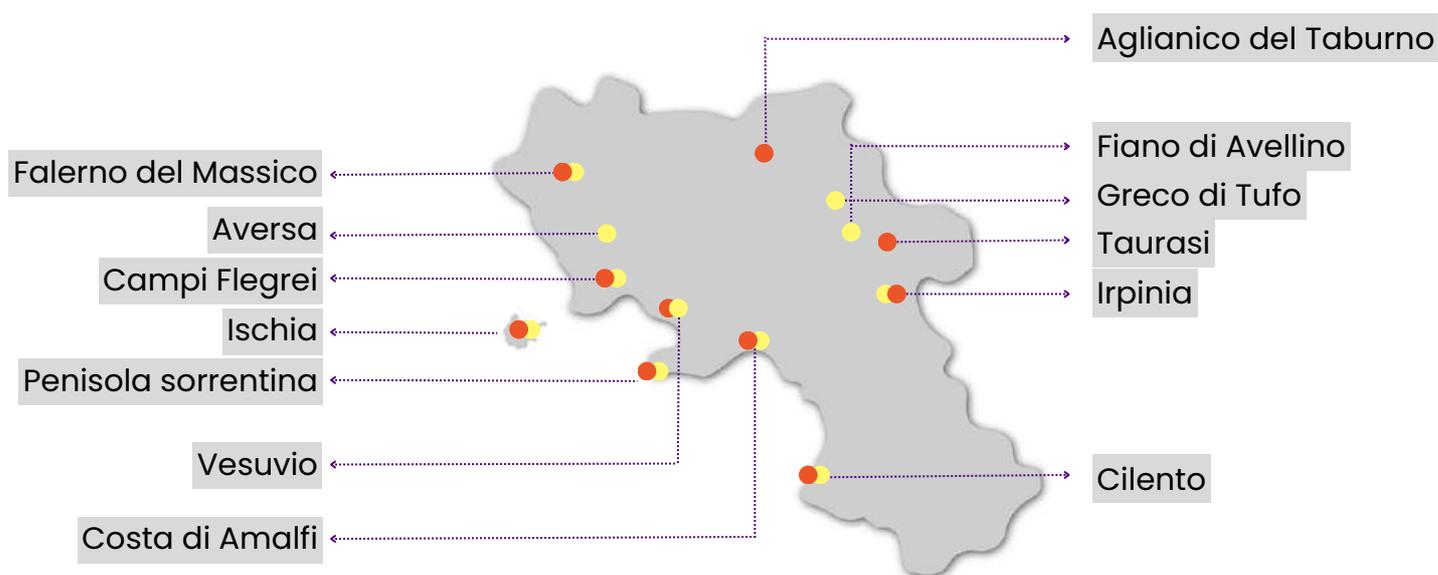
Oltre alle famose denominazione già citate il territorio campano è costellato di vini qualitativamente eccellenti prodotti con uve autoctone e internazionali. Ecco una cartina con i principali vini della regione:

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Vigneti soleggiati dell'Irpinia

IRPINIA

L'Irpinia è patria di Aglianico, Greco e Fiano. A meno di 50 Km da Napoli, grazie alla conformazione del suo territorio, l'Irpinia è una terra vocata alla produzione di vini di grande pregio. Tagliata in due dai monti dell'Appennino, ha altitudini comprese tra i 300 e i 1800 metri sul livello del mare. Questo consente di avere terreni ben drenati, con buona riserva idrica. Le importanti escursioni termiche tra il caldo del giorno, e il fresco notturno. In particolare il versante Tirrenico (quello più vocato alla viticoltura) è montuoso e discontinuo, ricco di vegetazione e di acque, con molte precipitazioni.



L'orografia del territorio determina la formazione di vari microclimi che consentono di produrre diversi tipi di vini. I terreni, argilloso-calcarei, beneficiano dell'attività effusiva delle 3 zone vulcaniche circostanti: Vulture, Vesuvio e i monti del casertano. Nei secoli, l'accumulo di strati di cenere e lapilli ha dato vita a depositi tufacei, con minerali e strati più sciolti, un'altra peculiarità unica per una viticoltura di qualità. L'Irpinia è la provincia campana con la più alta concentrazione di vigneti e può vantare la presenza di 3 DOCG: Taurasi, Greco di Tufo e Fiano di Avellino. Produce vini di alta qualità, vinificati secondo tecniche moderne ma che si rifanno alla tradizione locale.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

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

PORTA UN AMICO