



*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
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
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.**



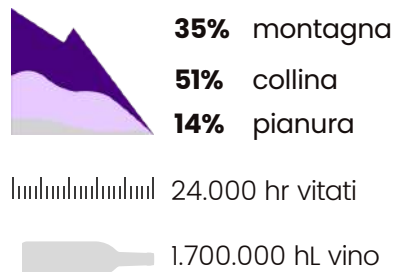


Veduta su l golfo di Napoli e sul vesuvio

## 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

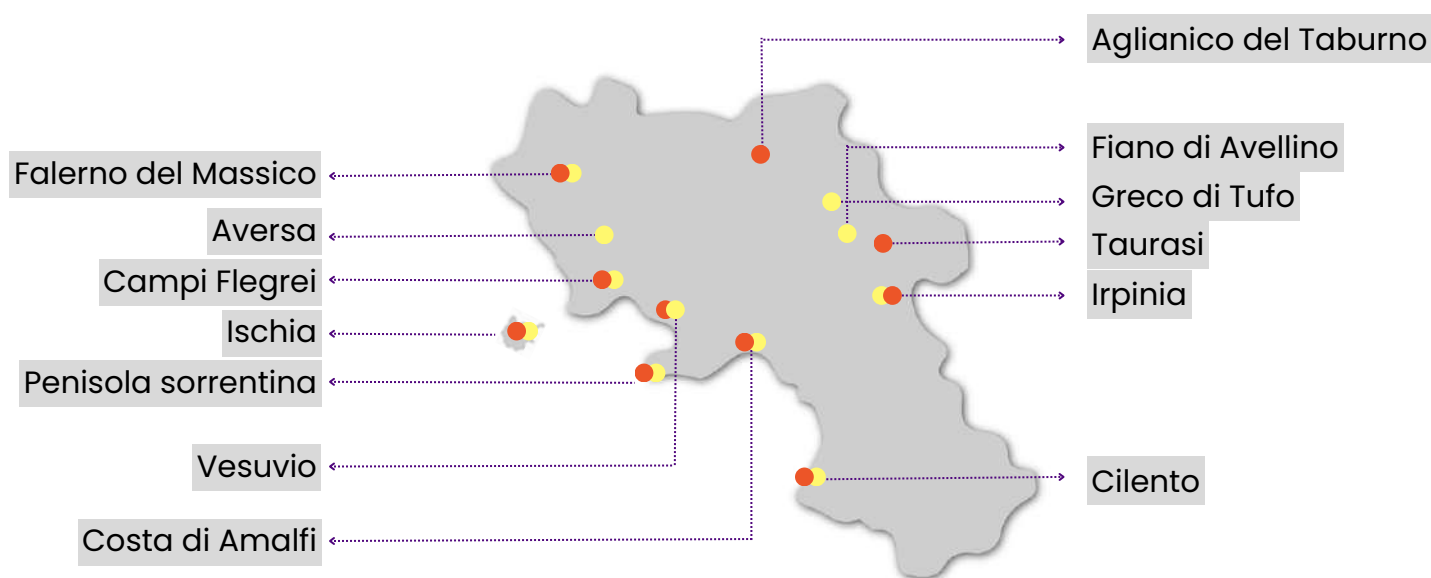
Oltre alle famose denominazione già citate il territorio campano è costellato di vini qualitativamente eccellenti prodotti con uve autoctone e internazionali. Ecco una cartina con i principali vini della regione:

### 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**