lettere bio

della penisola sorrentina

Tipologia: Rosso Frizzante
Vitigno: Piedirosso 40%, Sciascinoso 20%, Suppezza 20%, Castagnara 10%, Aglianico 10%
Zona di produzione: Lettere (Na)
Altitudine: 150/200 mt
Sistema di allevamento: Tendone - Spalliera
Numero ceppi/Ha: 1800/2000
Produzione uva/Ha: 90q.li
Produzione per pianta: 4,50/5 Kg
Bottiglie prodotte: 4000/anno
Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte nella prima decade di ottobre. Le operazioni di pigiatura soffice e diraspatura, con macerazione breve di 5 giorni, precedono l'inizio della fermentazione alcolica. Dopo la svinatura, il vino termina la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Nella prima decade di gennaio viene immesso in autoclave per la rifermentazione con l'inoculo i lieviti selezionati bio ed un peculiare controllo della temperatura. Al termine di questa operazione, viene filtrato prima di andare in presa di spuma a temperature prossime allo 0 per imbottigliarlo isobaricamente a partire dalla seconda decade di marzo.

Grado alcolico: 11 - 12% vol.
Invecchiamento: No
Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Rosso rubino con riflessi violacei, sentori delicati di violetta e frutti rossi. Fresco, frizzante, leggermente tannico e piacevolmente fruttato.

Abbinamenti:

Il Lettere Bio si abbina perfettamente con affettati misti, torte salate e timballi di pasta.
Consigliato con la pizza in teglia.

Prezzo per bottiglia **€ 7.50**
Cartone da 6 bott.

Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1920

AMPHORAS PORTORII POMPEII

Denominazione: Pompeiano igp
Tipologia: Rosso secco
Vitigno: Piedirosso 70%, Sciascinoso 20%, Aglianico 10%,
Zona di produzione: Area Vesuviana
Superficie: 1,5 Ha
Altitudine del vigneto: 250-400 mt
Sistema di allevamento: Spalliera
N. ceppi/Ha: 2.500
Produzione uva/Ha: 80 q.li
Produzione per pianta: 3/3.5 Kg di uva
Bottiglie prodotte: 10.000/anno
Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte nella seconda decade di ottobre,la macerazione dura di circa 8/10 giorni e la fermentazione a temperatura di 20°. Dopo la svinatura sosta sui propri lieviti con ripetuti batonnage per conferire più struttura e microssigenazione per esaltare gli aromi ed ingentilire i tannini. Successivamente filtrato per poi essere stabilizzato a freddo. Il vino viene imbottigliato nella seconda-terza decade di marzo.

Grado alcolico: 12,5 - 13% vol. (a seconda dell'annata)
Batonnage: sui lieviti 2/3 mesi serbatoi inox.
Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Rosso rubino intenso, con sentori di marasca accompagnati da una leggera speziatura e note fumicate. Pieno, corposo, di buona acidità e sapidità con spiccata acidità.

Abbinamenti:

Ideali con secondi piatti di selvaggina e pollame nobile. Consigliato con spezzatino di cinghiale.

Prezzo per bottiglia **€ 8.00**

Cartone da 6 bott.

Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti® Vinificatori dal 1920

AMPHORAS PORTORII POMPEII

Denominazione: Pompeiano igp
Tipologia: Bianco secco
Vitigno: Falanghina 60%, Caprettone 40%
Zona di produzione: Area vesuviana
Altitudine del vigneto: 250-400 mt slm
Sistema di allevamento: Spalliera
Numero ceppi/Ha: 2.500
Produzione uva/Ha: 75 q.li
Produzione per pianta: 3 Kg di uva
Bottiglie prodotte: 10.000/anno
Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte nella seconda decade di ottobre. Su parte delle uve viene praticata criomacerazione di circa 12-14 h., il mosto ottenuto viene chiarificato prima dell'inoculo dei lieviti e della fermentazione alcolica a temperatura controllata . Per circa 2 mesi sieffettua il batonnage in acciaio per renderlo più complesso e corposo. Il vino, viene refrigerato ,filtrato ed imbottigliato a partire da Aprile dello stesso anno.

Grado alcolico: 12,5 - 13,5% vol. (a seconda dell'annata)
Batonnage: 2 mesi in acciaio
Affinamento: In bottiglia di 2 mesi
Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. È caratterizzato da profumi di fiori gialli e sentori di frutta a polpa gialla, che si uniscono a una piacevole nota minerale. In assaggio l'acidità risulta ben bilanciata dalle componenti morbide.

Abbinamenti:

Perfetto in abbinamento con secondi di mare e carni bianche. Da provare con spaghetto acciughe, scarole, olive, capperi e pinoli.

Prezzo per bottiglia € 8.00
Cartone da 6 bott.

Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1920

AGLIANICO

CAMPANIA I.G.P.

Tipologia: Rosso Secco
Vitigno: Aglianico 100%
Zona di produzione: Beneventano ed Avellinese
Altitudine: 350/500 mt
Sistema di allevamento: Guyot
Numero ceppi/Ha: 2.000
Produzione uva/Ha: 90q.li
Produzione per pianta: 4,5 Kg
Bottiglie prodotte: 15000/anno
Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la seconda e la terza decade di ottobre. Le operazioni di pigiatura e diraspatura precedono l'inizio della fermentazione alcolica con una macerazione di 8-10 giorni, al termine della quale si provvede alla svinatura con separazione del vino di prima pressatura. Al termine della fermentazione alcolica il vino svolge completamente la fermentazione malolattica. Il vino così ottenuto viene refrigerato all'inizio dell'anno ed imbottigliato nel maggio giugno dello stesso.

Grado alcolico: 12,5 - 13% vol.
Invecchiamento: No
Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Rosso rubino, con sentori di frutti rossi, marasca e piacevoli note speziate. Al palato si rivela di buon corpo, equilibrato nei tannini e lungamente persistente.

Abbinamenti:

Ottimo in abbinamento alle preparazioni a base di carne. Consigliato l'abbinamento con lo spezzatino di manzo con patate.

Prezzo per bottiglia **€ 5.00**

Cartone da 6 bott.

Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1920

FIANO

CAMPANIA I.G.P.

Tipologia: Bianco Secco
Vitigno: Fiano 100%
Zona di produzione: Beneventano
Altitudine: 350/450 mt
Sistema di allevamento: Spalliera
Numero ceppi/Ha: 1800/2000
Produzione uva/Ha: 100 q.li
Produzione per pianta: 5,50 Kg
Bottiglie prodotte: 5000/anno
Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la prima e la seconda decade di ottobre. Le operazioni di pressatura soffice precedono la defecazione statica a freddo dopo di che viene attivata la fermentazione con lieviti varietali. La lunga fermentazione avviene a bassa temperatura ed dura per circa 30 giorni. Il vino viene travasato, chiarificato e così ottenuto viene refrigerato nel mese di gennaio ed imbottigliato nel marzo dello stesso anno.

Grado alcolico: 12,5 - 13% vol.
Invecchiamento: No
Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Giallo paglierino. Al naso si esprime con sentori di agrumi e pesca gialla, note floreali, cenni balsamici e toni di nocciola tostata. Al palato si rivela fresco, intenso e persistente. Equilibrato.

Abbinamenti:

Ideale per accompagnare primi e secondi di pesce, si sposa bene anche con le carni bianche ed è da provare con le alici in tortiera.

Prezzo per bottiglia **€ 5.50**

Cartone da 6 bott.

Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1920

FALANGHINA

CAMPANIA I.G.P.

Tipologia: Bianco Secco
Vitigno: Falanghina 100%
Zona di produzione: Beneventano
Altitudine: 350/500 mt
Sistema di allevamento: Spalliera
Numero ceppi/Ha: 2.000
Produzione uva/Ha: 90q.li
Produzione per pianta: 4,5 Kg
Bottiglie prodotte: 15000/anno
Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la prima e la seconda decade di ottobre. Le operazioni di pressatura soffice precedono la defecazione statica a freddo dopo di che viene attivata la fermentazione con lieviti varietali. La lunga fermentazione avviene a bassa temperatura ed dura per circa 30 giorni. Il vino viene travasato, chiarificato e così ottenuto viene refrigerato nel mese di gennaio ed imbottigliato nel marzo dello stesso anno.

Grado alcolico: 12 - 13% vol.
Invecchiamento: No
Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Giallo paglierino con leggere sfumature verdognole, al naso esprime un profilo olfattivo intenso ed elegante. Note di piccoli fiori bianchi, di frutta a polpa bianca e di agrumi. Equilibrato, elegante ed appagante, è vino che invita all'assaggio, ottimo il finale, pulito e persistente.

Abbinamenti:

Questo vino bianco accompagna splendidamente primi piatti di pasta con sughi bianchi. Da provare con gli spaghetti alle vongole.

Prezzo per bottiglia **€ 5.00**

Cartone da 6 bott.

Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1920

GRECO

CAMPANIA I.G.P.

Tipologia: Bianco Secco
Vitigno: Greco 100%
Zona di produzione: Beneventano ed Avellinese
Altitudine: 350/450 mt
Sistema di allevamento: Spalliera
Numero ceppi/Ha: 1800/2000
Produzione uva/Ha: 100 q.li
Produzione per pianta: 5,50 Kg
Bottiglie prodotte: 5000/anno
Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la prima e la seconda decade di ottobre. Le operazioni di pressatura soffice precedono la defecazione statica a freddo dopo di che viene attivata la fermentazione con lieviti varietali. La lunga fermentazione avviene a bassa temperatura ed dura per circa 30 giorni. Il vino viene travasato, chiarificato e così ottenuto viene refrigerato nel mese di gennaio ed imbottigliato nel marzo dello stesso anno.

Grado alcolico: 12,5 - 13% vol.
Invecchiamento: No
Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Di colore giallo paglierino intenso. Al naso si avvertono note di erbe aromatiche, frutta matura e agrumi. All'assaggio è di corpo medio, avvolgente, caratterizzato da un'ottima spalla acida che rende il sorso fresco e vivo.

Abbinamenti:

Accompagna con stile primi e secondi piatti a base di pesce; dà il meglio di sé con la tartare di scampi o gamberi rossi.

Prezzo per bottiglia **€ 5.50**
Cartone da 6 bott.

Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1920

TERRE A SUD

Tipologia: Rosso Secco
Vitigno: Aglianico, Negroamaro, Montepulciano
Zona di produzione: Campania, Puglia
Altitudine: 200 mt
Sistema di allevamento: Spalliera e Tendone
Numero ceppi/Ha: 2.000
Produzione uva/Ha: 100q.li
Produzione per pianta: 5- Kg
Bottiglie prodotte: 15.000/anno
Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la seconda e la terza decade di ottobre. Le operazioni di pigiatura e diraspatura precedono l'inizio della fermentazione alcolica con una macerazione di 8-10 giorni, al termine della quale si provvede alla svinatura con separazione del vino di prima pressatura. Al termine della fermentazione alcolica il vino svolge completamente la fermentazione malolattica. Il vino così ottenuto viene refrigerato all'inizio dell'anno e dopo un meticoloso assemblaggio imbottigliato nel maggio/giugno dello stesso.

Grado alcolico: 12,5 - 13% vol.
Invecchiamento: No
Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Rosso rubino tendente al granato, con sentori di frutti rossi e sottobosco. Al palato si rivela di buon corpo, equilibrato nei tannini e lungamente persistente.

Abbinamenti:

Ottimo in abbinamento con carni rosse.
Consigliato con carne alla pizzaiola.

Prezzo per bottiglia € 4.00
Cartone da 6 bott.

Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1920

TERRE A SUD

Tipologia: Bianco Secco
Vitigno: Falanghina, Chardonnay, Trebbiano
Zona di produzione: Campania, Puglia
Altitudine: 190 mt
Sistema di allevamento: Spalliera e Tendone
Numero ceppi/Ha: 2.000
Produzione uva/Ha: 100q.li
Produzione per pianta: 5- Kg
Bottiglie prodotte: 15.000/anno
Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la prima e la seconda decade di ottobre. Le operazioni di pressatura soffice precedono la defecazione statica a freddo dopo di che viene attivata la fermentazione con lieviti varietali. La lunga fermentazione avviene a bassa temperatura ed dura per circa 30 giorni. Il vino viene travasato, chiarificato e così ottenuto viene refrigerato nel mese di gennaio e dopo un meticoloso assemblaggio imbottigliato nel marzo dello stesso anno.

Grado alcolico: 12,5 - 13% vol.
Invecchiamento: No
Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Giallo paglierino, al naso esprime profumi eleganti e piacevoli di frutta matura e sentori floreali. All' assaggio vellutato, ricco, piacevolissimo per equilibrio

Abbinamenti:

A tutto pasto, è vino bianco che ben si abbina con primi piatti ricchi e gustosi. Ravioli ripieni con verdure di stagione e ricotta, burro e salvia.

Prezzo per bottiglia **€ 4.00**

Cartone da 6 bott.

Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1920

Gragnano
rifermentazione ancestrale
Poggio delle Baccanti
Gragnano
rifermentazione ancestrale
20° vendemmia

Gragnano
rifermentazione ancestrale

Denominazione: Penisola Sorrentina DOP
Tipologia: Rosso frizzante naturale
Vitigno: Piedirosso 50%, Sciascinoso 20%,
Suppezza 10%, Aglianico 10%, Castagnara 10%
Zona di produzione: Gragnano (Na)
Superficie: 1 Ha
Altitudine: 350/450mt slm
Sistema di allevamento: Tendone
Numero ceppi/Ha: 1.800
Produzione uva/Ha: 85q.li
Produzione per pianta: 4,5/5Kg
Bottiglie prodotte: 4.000/anno
Tecnologia di produzione:
L'eliminazione delle fecce e dei precipitati avviene solo a mezzo di travasi effettuati esclusivamente in giorni di cielo limpido e rigorosamente a luna calante. Non si utilizzano prodotti e chiarificanti di origine animale , solo l'utilizzo di tannini naturali di buccia , di vinaccioli e di legno di quercia contribuiscono alla protezione di questo vino. Tra fine febbraio ed inizio Marzo il vino viene riportato ad una temperatura prossima ai 18 gradi per consentire la partenza della rifermentazione, in prossimità della luna crescente di Marzo viene imbottigliato e messo a rifermentare all'interno di grosse ceste metalliche. Dopo la prima "botta" di caldo dell'estate il vino viene controllato, etichettato per essere messo in commercio quando con consulta familiare si conviene essere il momento adatto.
Grado alcolico: 12% - 12,5% vol. *(a seconda dell'annata)*
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
Formati: 750 ml

Note di Degustazione:
Rosso rubino intenso, sentori di violetta, sottobosco, frutti rossi maturi e note speziate. Fresco, frizzante, leggermente tannico e di buona struttura.
Abbinamenti:
Il Gragnano Ancestrale si abbina perfettamente con i salumi della tradizione campana; grazie alla sua spiccata personalità è ideale in abbinamento con grigliate di carne rossa.
Consigliato con l'agnello al forno con contorno di patate e peperone crusco.

Non contiene Solfiti, nè prodotti di origine animale.

Prezzo per bottiglia **€ 12.00**
Cartone da 6 bott.
Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1970

LACRYMA CHRISTI

VESUVIO ROSSO DOP

Tipologia: Rosso Secco
Vitigno: Piedirosso 80%, Sciascinoso 10%, Aglianico 10%
Zona di produzione: Trecase (Na)
Superficie: 1 Ha
Altitudine: 350mt slm
Sistema di allevamento: Spalliera
Numero ceppi/Ha: 3.000
Produzione uva/Ha: 75/80 q.li
Produzione per pianta: 2,5 Kg
Bottiglie prodotte: 5.000/anno
Tecnologia di produzione:
Le uve vengono raccolte nella prima decade di ottobre, la macerazione dura di circa 12 giorni e la fermentazione a temperatura di 18°. Si procede poi al batonnage sui lieviti per conferire più struttura, successivamente filtrato per poi essere stabilizzato a freddo.Dopo aggiunta di una frazione della precedente annata viene imbottigliato nella terza decade di marzo.
Grado alcolico: 12,5% - 13,5% vol. *(a seconda dell'annata)*
Invecchiamento: 12 mesi barriques 10/15% ed affinamento di 2 mesi in bottiglia
Formati: 750 ml

Note di Degustazione:
Rosso rubino cupo, con sentori di frutti di bosco accompagnati da una leggera speziatura e una buona mineralità. Pieno con un corpo ampio minerale, di buona acidità e, con un finale sapido che persiste nel tempo.
Abbinamenti:
Ideali con secondi piatti di carne.
Consigliato con la lasagna napoletana.

Prezzo per bottiglia **€ 7.50**
Cartone da 6 bott.
Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1920

LACRYMA CHRISTI

VESUVIO BIANCO

Tipologia: Bianco Secco
Vitigno: Caprettone 60%, Catalanesca 20%, Falanghina 20%
Zona di produzione: Trecase - Terzigno (Na)
Altitudine: 250/400mt slm
Sistema di allevamento: Spalliera
Numero ceppi/Ha: 3.000
Produzione uva/Ha: 80q.li
Produzione per pianta: 2,5/3Kg
Bottiglie prodotte: 5.000/anno
Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte nella seconda decade di ottobre. Parte delle uve prima della pressatura soffice vengono sottoposte ad una criomacerazione di circa 12-14 h, il mosto ottenuto viene chiarificato prima della fermentazione alcolica a temperatura controllata. Per circa 30 giorni si effettua il batonage, parte in acciaio, parte in barriques di acacia (20%). Il vino viene refrigerato, filtrato ed imbottigliato nel maggio dello stesso anno.

Grado alcolico: 12,5 - 13,5% vol. *(a seconda dell'annata)*
Invecchiamento: in parte 3 mesi in barriques di Acacia ed affinamento in bottiglia 2 mesi
Formati: 750ml

Note di Degustazione:

All'esame visivo si presenta con una tonalità giallo paglierino carico, con riflessi dorati. Prevale la nota minerale accompagnata da frutta bianca matura e fiori gialli. Al palato è morbido, di corpo, la sua mineralità è ben bilanciata dall'acidità.

Abbinamenti:

Perfetto con la cucina di mare, si abbina alle frittate, tortini di verdura e risotti.
Consigliato in abbinamento con uovo fritto e tartufo bianco.

Prezzo per bottiglia **€ 7.00**

Cartone da 6 bott.

Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1920

LACRYMA CHRISTI

VESUVIO ROSATO DOP

Tipologia: Rosato Secco
Vitigno: Piedirosso 70%, Sciascinoso 30%
Zona di produzione: Trecase (Na) - Terzigno (Na)
Superficie: 0,5 Ha
Altitudine: 300mt slm
Sistema di allevamento: Spalliera
Numero ceppi/Ha: 3.000
Produzione uva/Ha: 90 q.li
Produzione per pianta: 3 Kg
Bottiglie prodotte: 2.500/anno
Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte nella seconda decade di ottobre. La fermentazione avviene dopo una macerazione di circa 12 ore. Al termine della fermentazione alcolica, vengono effettuate operazioni di batonnage per uno due mese prima della filtrazione. Il vino, così ottenuto, viene refrigerato filtrato ed imbottigliato nel mese di marzo.

Grado alcolico: 12,5% - 13,5% vol. *(a seconda dell'annata)*
Invecchiamento: 12 mesi barriques 10/15% ed affinamento di 2 mesi in bottiglia
Formati: 750ml

Note di Degustazione:

Colore rosa tenue alla provenzale. Al naso le note floreali incontrano sentori di fragoline e lamponi. Fresco, di buon corpo al palato richiama la polpa chiara delle pesche.

Abbinamenti:

Servito freddo è perfetto al momento dell'aperitivo, si abbina ai pesci all'acqua pazza e alle verdure in tempura. Consigliato con il filetto di tonno al pepe verde.

Prezzo per bottiglia **€ 7.00**

Cartone da 6 bott.

Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1920

GRAGNANO
DELLA PENISOLA SORRENTINA

Tipologia: Rosso frizzante naturale
Vitigno: Piedirosso 50%, Sciascinoso 20%, Suppezza 10%, Aglianico 10%, Castagnara 10%
Zona di produzione: Gragnano - Castellammare - Pimonte (Na)
Superficie: 5 Ha
Altitudine del vigneto: 250/450/500 mt slm
Sistema di allevamento: Tendone
N. ceppi/Ha: 1.800
Produzione uva/Ha: 90q.li
Produzione per pianta: 5Kg di uva
Bottiglie prodotte: 40.000/anno
Tecnologia di produzione:
Le uve vengono raccolte tra la terza decade di settembre e la prima di ottobre, la macerazione dura di circa 5 giorni e la fermentazione avviene a temperatura di 18°. Al termine di questa operazione, viene filtrato prima di andare in presa di spuma a temperature prossime allo 0° per imbottigliarlo isobaricamente a partire dall'ultima decade di dicembre.
Grado alcolico: 11,5 - 12% vol. *(a seconda dell'annata)*
Invecchiamento: No
Formati: 375 - 750 ml

Note di Degustazione:
Rosso rubino con riflessi violacei, sentori delicati di violetta e frutti rossi. Fresco, frizzante, leggermente tannico e piacevolmente fruttato.
Abbinamenti:
Il Gragnano si abbina perfettamente con antipasti misti, di terra e di mare; grazie alla sua personalità versatile può essere bevuto anche a tutto pasto.
Consigliato con il "Panuozzo e di Gragnano" e la pizza.

Prezzo per bottiglia **€ 7.00**
Cartone da 6 bott.
Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1920

PENISOLA SORRENTINA

ROSSO DOP

Tipologia: Rosso secco
Vitigno: Piedirosso 40%, Sciascinoso 20%, Aglianico 10, Castagnara 10%,altri 20%
Zona di produzione: Casola di Napoli - Lettere (Na)
Superficie: 1,5 Ha
Altitudine del vigneto: 250/400mt slm
Sistema di allevamento: Tendone
N. ceppi/Ha: 1.800
Produzione uva/Ha: 80 q.li
Produzione per pianta: 4,5 Kg di uva
Bottiglie prodotte: 10.000/anno
Tecnologia di produzione:
Le uve vengono raccolte nella prima decade di ottobre,la macerazione dura di circa 6 giorni e la fermentazione a temperatura di 18°. Si procede poi al batonnage sui lieviti per conferire più struttura, successivamente filtrato per poi essere stabilizzato a freddo. Il vino viene imbottigliato nella seconda terza decade di marzo.
Grado alcolico: 11,5 - 12,5% vol. *(a seconda dell'annata)*
Invecchiamento: No
Formati: 375 - 750 ml

Note di Degustazione:
Rosso rubino, con sentori di frutti rossi e note speziate.
Fresco, leggermente tannico, fruttato e di buona acidità.
Abbinamenti:
Si abbina perfettamente con taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura, con primi piatti di pasta al forno e secondi di carne.
Consigliato con la parmigiana di melanzane.

Prezzo per bottiglia **€ 6.50**
Cartone da 6 bott.
Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1920

PENISOLA SORRENTINA

BIANCO DOP

Tipologia: Bianco Secco
Vitigno: Falanghina, Forastera, Biancolella, San Nicola e Pepella
Zona di produzione: Lettere - Casola di Napoli - Pimonte (Na)
Superficie: 1,5Ha
Altitudine: 200/400mt slm
Sistema di allevamento: Spalliera e Tendone
Numero ceppi/Ha: 2.000
Produzione uva/Ha: 90q.li
Produzione per pianta: 4,5Kg
Bottiglie prodotte: 10.000/anno
Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la prima e la seconda decade di settembre, vengono pressate direttamente senza alcuna operazione di pigiatura o diraspatura. La fermentazione avviene a bassa temperatura e dura per circa 40 giorni. Il vino viene travasato, chiarificato e refrigerato nel mese di febbraio ed imbottigliato a marzo dello stesso anno.

Grado alcolico: 11 - 11,5% vol. *(a seconda dell'annata)*
Affinamento: in bottiglia 2 mesi
Formati: 750ml

Note di Degustazione:

All'esame visivo si presenta con una tonalità giallo paglierino, con riflessi tendenti al dorato. Ricco di profumi, con note salmastre che si intervallano ad accenni floreali ed agrumati. Al palato è morbido, di medio corpo, buona presenza minerale e ben equilibrato.

Abbinamenti:

Perfetto a tutto pasto con la cucina di mare. Si consiglia di provarlo anche con i formaggi freschi. Dà il meglio di sé con gli spaghetti ai ricci di mare.

Prezzo per bottiglia **€ 6.50**

Cartone da 6 bott.

Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1920

APPROVED BY
ONESTO
POGGIO DELLE BACCANTI
"Sempre fragrante dal primo all'ultimo bicchiere...!"
ALTO FRAGILE
nel Prezzo
nella Qualità
e nella Genuinità!!!
5lt

Tipologia: Rosso Secco
Vitigno: Montepulciano, Aglianico
Zona di produzione: Italia
Sistema di allevamento: Spalliera e Tendone
Numero ceppi/Ha: 2000/2500
Produzione uva/Ha: 110/120q.li
Produzione per pianta: 5,50 Kg
Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la prima e la terza decade di ottobre. Le operazioni di pigiatura e diraspatura precedono l'inizio della fermentazione alcolica con una macerazione di 8/10 giorni, al termine della quale si provvede alla svinatura con separazione del vino di prima pressatura. Al termine della fermentazione alcolica il vino svolge completamente la fermentazione malolattica. Il vino così ottenuto viene refrigerato e filtrato all'inizio dell'anno .

Grado alcolico: 12% vol.
Invecchiamento: No
Formato: 5 lt

Prezzo per box 5lt. € 12.00
Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Tipologia: Bianco Secco
Vitigno: Trebbiano, Falanghina
Zona di produzione: Italia
Sistema di allevamento: Spalliera e Tendone
Numero ceppi/Ha: 2000/2500
Produzione uva/Ha: 130/150q.li
Produzione per pianta: 6/7 Kg
Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la prima e la seconda decade di settembre, vengono pressate dopo l'operazione di pigiatura o diraspatura. La defecazione statica del mosto precede la lunga fermentazione che avviene a bassa temperatura e dura per circa 30 giorni. Quando il vino viene travasato, chiarificato e refrigerato nel mese di gennaio ed imbottigliato a partire da febbraio dello stesso anno.

Grado alcolico: 12% vol.
Invecchiamento: No
Formato: 5 lt

Prezzo per box 5lt. € 12.00
Ordine minino €100,00 sped. gratuita

Poggio delle Baccanti®
Vinificatori dal 1920