

# VIBRA

## IRPINIA BIANCO DOC

VIBRA è il bianco che accende i sensi e mette in vibrazione ogni momento. Un vino agile, luminoso, dal profilo fresco e immediato, pensato per la nuova generazione di wine lovers. Diretto soprattutto alla Gen Z, è l'ideale per happy hour, aperitivi e party: occasioni dove contano energia, condivisione e autenticità. Frutto di un blend di Falanghina, Greco e Fiano coltivati in Irpinia a 400 metri d'altitudine, VIBRA si distingue per i suoi profumi di frutta esotica, petali di rosa e agrumi, e per la sua beva agile e leggera. Dimostra che anche un vino a bassa gradazione alcolica può essere naturalmente fatto in vigna e conservare, nel percorso di cantina, tutti i caratteri distintivi del suo territorio.



### PROFILO DEL VINO

---

#### DENOMINAZIONE

Irpinia Bianco DOC

---

#### VITIGNO

Falanghina, Greco e Fiano.

---

#### TERRENO

I vigneti sono stati selezionati con grande attenzione: altitudine media di circa 400 metri sul livello del mare; suoli a medio impasto ricchi di azoto e di sostanza organica; esposizioni prevalentemente verso Nord, densità di impianto di circa 4.400 ceppi per ettaro. Le viti sono allevate a spalliera con potatura a Guyot, una scelta agronomica che consente di gestire al meglio la vigoria e l'equilibrio vegeto-produttivo della pianta. La resa si attesta intorno ai 90 quintali per ettaro, pari a circa 2 kg per ceppo. Le condizioni ideali per favorire una maturazione lenta e bilanciata delle uve, con una spiccata espressione aromatica, agilità di beva e freschezza.

---

#### ETÀ VIGNETO

In media 10 anni

---

#### PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

La raccolta delle uve, effettuata in maniera manuale, avviene con anticipo, agli inizi di settembre, al fine di ottenere un vino che è «naturalmente a bassa gradazione alcolica» (10,5%), che si fa apprezzare per freschezza e leggerezza.

---

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve, vinificazione in bianco in serbatoi di acciaio (circa 15 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C). Affinamento in bottiglia per 1-2 mesi.

## CARATTERI SENSORIALI

---



### IL COLORE

Paglierino con riflessi verdi.

---



### IL PROFUMO

Bouquet ampio con ricordi di frutta esotica, fiori freschi, petalo di rosa e sfumature agrumate.

---



### IL SAPORE

Morbido, fresco, leggero, di buona bevibilità.

---



### ABBINAMENTI

Antipasti

- Sushi e sashimi (soprattutto salmone, tonno, avocado); bruschette gourmet (pomodorini confit, crema di melanzane, burrata); tempura di verdure o gamberi; taglieri light con formaggi freschi (caprino, stracciatella, feta), hummus e olive

Primi piatti

- Risotto con mango, salmone, avocado e sesamo; cous-cous alle verdure con limone e menta; insalata di farro o quinoa con verdure croccanti ed erbe aromatiche; zuppetta estiva di pomodoro e peperone.

Secondi piatti

- Tacos di pesce con cavolo rosso, lime e coriandolo; filetto di orata o spigola al forno con agrumi e finocchietto; insalata di pollo alla griglia con avocado e dressing allo yogurt; verdure grigliate.
- 



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10–12°C.