

VIBRA

IRPINIA ROSSO DOC

VIBRA è la libertà di scegliere un rosso quando vuoi, come vuoi. Agile, contemporaneo, dalla personalità fresca e immediata, per chi vive il vino con libertà e senza schemi. Perfetto per aperitivi unconventional, serate tra amici e momenti di pura convivialità. Morbido, scorrevole e dinamico, con i suoi 11 gradi in alcol dimostra che anche un rosso può essere naturalmente leggero, senza rinunciare a identità territoriale e carattere.

PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Irpinia Rosso DOC

VITIGNO

Aglianico e Merlot.

TERRENO

La selezione dei vigneti ha richiesto particolare cura: altitudine media di circa 500 metri; suoli ricchi di azoto e sostanza organica; esposizioni prevalentemente a Sud; densità di impianto di circa 4.400 ceppi/ettaro. Le viti sono allevate a spalliera con potatura a cordone speronato, una scelta agronomica che consente di gestire al meglio l'equilibrio vegeto-produttivo della pianta e ridurre l'accumulo di zuccheri. La resa si attesta intorno agli 80 quintali per ettaro, pari a circa 1,8 kg per ceppo. Le condizioni ideali per una maturazione bilanciata delle uve evitando eccessiva concentrazione e favorendo freschezza e piacevolezza alla beva.

ETÀ VIGNETO

In media 20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

La raccolta delle uve, effettuata in maniera manuale, avviene nella seconda metà di settembre, al fine di ottenere un vino che è «naturalmente a bassa gradazione alcolica» (11%), che si fa apprezzare per freschezza e leggerezza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosso in serbatoi di acciaio con breve macerazione delle bucce (3/4 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C).

Affinamento in bottiglia per 1-2 mesi.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino di media intensità con riflessi brillanti.



IL PROFUMO

Bouquet ampio con ricordi di piccoli frutti rossi, agrumi e caramello.



IL SAPORE

Morbido, fresco, leggero, di buona bevibilità.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Tartare di tonno o salmone con agrumi e pepe rosa; carpaccio di manzo con rucola e scaglie leggere di grana; polpettine vegetariane di lenticchie con yogurt speziato; taglieri con salumi dolci, formaggi freschi e mostarde delicate; parmigiana di melanzane.

Primi Piatti

- Risotto con tonno scottato, avocado e semi di sesamo; noodles saltati con verdure croccanti e salsa di soia leggera; pasta al pomodoro fresco con basilico e zest di limone; ravioli ripieni di ricotta ed erbe con salsa leggera al pomodoro.

Secondi Piatti

- Pizza margherita; 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

15-16°C.

