

Pietracupa

Dette er jo en relativt ny produsent, ble startet av Giuseppe Loffredo i 1993. Drives i dag av sønnen Sabino, som kom inn i 1999, for å hjelpe faren med å plassere seg i det absolutte toppsjiktet i Campania. Dette må man i dag kunne si at de har klart!

Druene dyrkes ca 600 meter over havet, det dyrkes 7 HA med Fiano di Avellino, Greco di Tufo og Aglianico. Vinene får ett karakteristisk preg pga svovel og kalk-rikt, vulkansk jordsmonn med mye leire. Alderen på stokkene varierer mellom 15 og 35 år, det produseres årlig ca 20 000 flasker. Det dyrkes så naturlig som mulig, alle druene håndplukkes og sorteringen av druene er streng! Alle vinene gjæres på temperaturkontrollerte ståltanker, de røde lagres deretter på store eikefat, mens de hvite ligger kun på ståltank. Dette er viner med sterk personlighet, mineralitet og punch til å stå imot mye smaker på tallerkenen!

Her kan dere se hva Guida L'Espresso 2014, i Vini d'Italia skriver om de hvite vinene.

Som dere ser er Fiano fra Pietracupa årets hvitvin i Campania, mens Greco er kåret til beste vin på denne druen!

CAMPANIA

- 18.5 Fiano di Avellino 2012 – Pietracupa
- 18.5 Fiano di Avellino Aipierti 2012 – Vadiaperti
- 18 Fiano di Avellino 2011 – Di Prisco
- 18 Fiano di Avellino 2012 – Tenuta Ponte
- 18 Greco di Tufo 2012 – Pietracupa
- 18 Greco di Tufo Scipio 2011 – Di Marzo
- 18 Greco di Tufo Terrantica Etichetta Bianca 2012 – I Favati
- 18 Greco di Tufo Vigna Cicogna 2012 – Ferrara Benito
- 18 Tresinus 2012 – Agricola San Giovanni



<i>Vin navn</i>	<i>Fiano di Avellino</i>
<i>Produsent</i>	Pietracupa
<i>Område</i>	Campania
<i>Alkohol</i>	13%
<i>Druetype</i>	Fiano
<i>Restsukker</i>	4 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	165,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Dufter av gule epler, lime og melon med noe florale og flintaktige toner. Moden og saftig frukt i munnen, med en flott balanse og grep i finish.
<i>Matfølge</i>	Sjømat, aperitif, salater

<i>Vin navn</i>	<i>Greco di Tufo</i>
<i>Produsent</i>	Pietracupa
<i>Område</i>	Campania
<i>Alkohol</i>	13,5%
<i>Druetype</i>	Greco
<i>Restsukker</i>	3 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	165,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Dufter av sitrus, gule epler, hvite blomster, nøtter og mineraler. Rik og fyldig frukt i munnen med markert syre og mineralsk ettersmak. Kun ståltank, men druene er godt modne og har aromaer som kan minne om lagring på eikefat.
<i>Matfølge</i>	Pannestekt Fisk, kremet suppe, kylling, skalldyr