

Core

“A proposito di Core”

“Montevetrano è per me il luogo dedicato al Montevetrano, nel succedersi degli anni, sia pure con i piccoli cambiamenti e le diverse percentuali usate di anno in anno, ho coltivato solo le uve dedicate al Montevetrano e non potrebbe essere diversamente perché ogni nuova vigna apporta nuance, complessità, ricchezza al vino.

Quando con Riccardo abbiamo pensato alla possibilità di produrre finalmente un Aglianico in purezza e poi un bianco ho lungamente valutato l'impatto che questo poteva avere su Montevetrano, l'esperienza ci diceva che l'aglianico prodotto qui dava uno straordinario contributo all'assemblaggio del Montevetrano ma non si esprimeva con la autorevolezza di un Cru.

Abbiamo cercato il meglio per Core, vigne mature, fortemente dedicate alla coltivazione dell'Aglianico, del Fiano e del Greco e le abbiamo trovate nel Sannio dove la natura vulcanica del suolo con la presenza del tufo, delle ceneri vulcaniche e del calcare consente a queste uve di esprimersi al massimo.”

Silvia Imparato

Core

bianco

Annata 2019

Indicazione Geografica Tipica Campania.

Zona di produzione

Comuni di Guardia Sanframondi, Castelvenere, San Lorenzo Maggiore (Benevento).

Prima annata di produzione 2015.

Uve Fiano, Greco.

Sistema di allevamento Doppio Guyot.

Densità dei Ceppi dai 2400 ai 3000 per ettaro.

Vinificazione

Criomacerazione con lungo periodo di maturazione sulle fecce fini (7/8 mesi) con batonnage settimanali.

Fermentazione alcolica

Condotta separatamente.

Alcool 13,5%



IL VINO

Core bianco è un vino IGT Campania, ottenuto da una selezione di uve **Fiano e Greco**. Entrambe le varietà vengono criomacerate. La fermentazione alcolica viene condotta separatamente, vista la differente epoca di maturazione. Appena terminata la fermentazione, viene costituito il blend, che inizia un lungo periodo di maturazione sulle fecce fini (durata 7/8 mesi), con batonnage settimanali.

“**Core bianco** - dice Silvia Imparato - è la conseguenza quasi logica, dopo **Core rosso**, *l’aglianico*”. Una definizione completa del nostro marchio, attraverso differenze, con la stessa alta garanzia di qualità. Vitigni locali, in questo caso Fiano e Greco. Questo vino è sempre seguito da Riccardo Cotarella, imbottigliato dall’Azienda Agricola Montevetrano, che non possiede questa tipologia di uva tra le proprie vigne. I due “Core” dal nome rotondo e caldo, amore nel nostro dialetto ma centro, essenza, in lingua inglese, ci sembra contengano di per sé, anche quest’ulteriore preziosità. Con **Core bianco** abbiamo voluto completare la nostra proposta nel rappresentare la tipicità dei vini del nostro territorio: la Campania.

ANNATA 2019

Nella sua esplosiva giovinezza arriva immediato in profumi di freschezza con note intense di frutta e fiori.

Fiori bianchi, frutti giovani, pera, pesca bianca con un sottofondo di rosmarino.

Montevetrano srl
Via Ludovico De Bartolomeis, 1
84123 Salerno
P.IVA 05237830657

Core

bianco

Core bianco ratings 2015-2017

VINTAGE	GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI	LUCA MARONI	VITAE AIS	GAMBERO ROSSO	GUIDA ESSENZIALE CERNILLI	WINE SPECTATOR	THE WINE ADVOCATE	JAMES SUCKLING
2017	★★★	90/100	3/4 ttt	1/3 I	93/100	//	90/100	//
2016		//	//	//	94/100	90/100		91/100
2015		//	//	//	95/100	//		//