

GIALLO is the new black!

Scritto da Isabella

Venerdì 05 Maggio 2017 00:00



GIALLO, il colore della gioia, della crescita, del cambiamento.

GIALLO è il nuovissimo vino di [Oppida Aminea](#) . una delle tre tenute di [Arcipelago Muratori](#) con sede nel Sannio beneventano, prodotto con uve autoctone Fiano, Greco e Coda di Volpe, interpretate in chiave moderna.

I tre vitigni non vengono assemblati, ma vinificati separatamente con leggera macerazione pellicolare a freddo e pressatura soffice seguita da decantazione statica.

Ne risulta un vino ricco di aromi "silenti", una componente aromatica che normalmente resta tale o si libera solo dopo anni di affinamento. Al naso richiama sentori di frutti a pasta bianca e fiori di campo, al gusto rivela invece una bella acidità, freschezza e sapidità. Si abbina alla perfezione con piatti a base di pesce e frutti di mare, alla pizza (e potete leggere [qui](#)), formaggi di capra e anche proposte vegetariane.

Il vino al naso appare da subito fragrante e vivo di aromaticità gradevole e persistente che richiama frutti a pasta bianca e fiori di campo. In bocca una bella acidità armonizza struttura e sapidità. Vino dalla personalità esuberante e positiva.

GIALLO is the new black!

Scritto da Isabella

Venerdì 05 Maggio 2017 00:00

Originale e moderno il packaging: il giallo della bottiglia, in vetro al 100%, è ottenuto con la tecnica del cambio molecolare del colore che utilizza solo polvere di vetro.

GIALLO è il colore dell'estate, dell'allegria, della spensieratezza, dell'esuberanza, proprio come questo vino che unisce, dà il senso della convivialità e della positività.