



Grande Cuvée Luigi Moio Irpinia DOC 2022

Quintodecimo

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Campania
Produttore	Quintodecimo Campania
Classificazione	DOC
Maturazione	60% in barrique francesi nuove e 40% in vasche di acciaio inox
Contenuto	75 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 17 anni
Temperatura di servizio	9 - 12° C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Falanghina 20 %, Fiano 40 %, Greco di Tufo 40 %
Premi	96 Punkte Parker /
Articolo n.	17815722

Annotazioni

Nella Grande Cuvée Luigi Moio, i tre vitigni campani si uniscono per dare vita a un vino esclusivo in cui la natura è stata coadiuvata dall'uomo nell'intento di armonizzare le note di ciascuno di essi, in modo che nulla domini ma tutto sia in un meraviglioso equilibrio. Un vino che racchiude la sintesi tra la straordinaria disposizione delle fresche e ventose colline irpine e i suoi vigneti. Da vent'anni, questo è il primo vino a portare il nome del suo creatore, per celebrare la grande passione dell'uomo che ha fondato Quintodecimo.

Abbinamenti

Si abbina bene con l'aragosta della Bellavista, il risotto di pesce piccante e i calamari alla Luciana.

Note di degustazione

Con i suoi tannini fini e l'elevata acidità, il GRECO apporta corpo e potenza e conferisce al vino una lunga longevità. La FALANGHINA con le sue note fresche e delicatamente fruttate dona vivacità e leggerezza e trasferisce tensione e progressione ad ogni sorso. Il FIANO, vitigno elegante, offre delicate note floreali e balsamiche nei primi anni e leggere note minerali con sfumature affumicate a maturazione.