



DOMUS GIULII

Il Domus Giulii, insieme al Marsiliano, costituisce un nuovo progetto aziendale di sperimentazione volto al lungo invecchiamento su uve di Falanghina Campi Flegrei provenienti da un antico vigneto situato a ridosso dei resti dell'antica villa di Cesare Augusto sulla parte più alta della collina flegrea. Una vinificazione diversa dal solito che riprende i principi di tecniche territoriali antiche, "mbuttare", rivisitate secondo i canoni moderni dei vini macerati.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore giallo oro carico, dai riflessi ambrati. Al naso presenta sentori di fico secco e dattero, frutta secca e fiori maturi, quasi essiccati. La mineralità, sempre presente, diventa iodio che si accompagna alla cera d'api e ai profumi terziari. In bocca spicca la freschezza dello iodio che pulisce il palato e che dona persistenza retrolfattiva

ABBINAMENTI

Ottimo per formaggi stagionati, accompagnati da confetture di frutta.

TIPOLOGIA

IGT Bianco

VITIGNO

Falanghina dei Campi Flegrei

TERRENO

Sabbioso, di origine vulcanica con presenza di cenere e lapilli

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

ALLEVAMENTO

Guyolt bilaterale

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

Cinque mesi di macerazione.
Tre anni di affinamento in bottiglia