



VISCONTI43

JOAQUIN

Schede tecniche



Joaquin

VINO DELLA STELLA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Fiano di Avellino Riserva

Zona produttiva Comune di Lapio (AV). Il vigneto di meno di 1 ha si trova in Località Boschi, esposto a nord-est, a 550 metri s.l.m. ed è coltivato in regime biologico.

Vitigno 100% Fiano

Età media delle vigne 35 anni

Tipologia del terreno Terreni di matrice calcareo-argillosa.

Vinificazione e affinamento Dopo la pressatura soffice delle uve il mosto fiore viene fatto macerare sulle bucce per un paio di giorni e comincia la fermentazione alcolica in tini d'acciaio. Affinamento sulle fecce fini per almeno un anno e in bottiglia per un altro anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino intenso con nuance dorate.

Profumo Al naso il bouquet complesso e intenso, con note di frutta ed erbe mediterranee, sentori di basilico e menta e con un forte accento minerale.

Sapore Sorso pieno, piacevole, dinamico e fresco con contorni minerali e mediterranei. È un vino persistente di grande finezza e acidità con un'elevata capacità di evoluzione in bottiglia.

Abbinamenti Perfetto con la cucina marinara, è da abbinare agli involtini di pesce spada al forno.



LAPIO / CAMPANIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 ENOLOGO | RAFFAELE PAGANO

 VITIGNI | FIANO, GRECO, AGLIANICO, FALANGHINA, BIANCOLELLA, CIUNCHESA



Joaquin

VIGNA CAMPO APERTO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Fiano di Avellino Riserva

Zona produttiva Comune di Lapio (AV). Il vigneto di meno di 1 ha si trova in all'interno dei confini della Villa Joaquin, esposto a nord-est, a 500 metri s.l.m. ed è coltivato in regime biologico.

Vitigno 100% Fiano

Tipologia del terreno Terreni di matrice calcareo-argillosa.

Vinificazione e affinamento Vinificazione in acciaio e affinamento in bottiglia di almeno un anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino cristallino con sfumature tendenti al verdolino.

Profumo Al naso è fine ed intenso, con note di fiori freschi bianchi, pompelmo, aneto, biancospino e tiglio. Sprigiona nel bicchiere profumi eleganti e freschi che rivelano la giovane età di questo vino.

Sapore Sorso asciutto, equilibrato. L'acidità e la sapidità del vino richiamano continuamente alla beva; ottimo corpo e grande persistenza. In bocca è verticale, prevale la freschezza corrispondendo perfettamente al naso, confermando la gioventù di questo vino. Si prevede che raggiungerà nel tempo maggiore complessità e morbidezza.

Abbinamenti Perfetto con la cucina marinara, è da abbinare agli involtini di pesce spada al forno.



LAPIO / CAMPANIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 ENOLOGO | RAFFAELE PAGANO

 VITIGNI | FIANO, GRECO, AGLIANICO, FALANGHINA, BIANCOLELLA, CIUNCHESA



Joaquin

PIANTE A LAPIO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Campania

Zona produttiva Comune di Lapio (AV). Il vigneto si trova in Località Boschi, a 550 metri s.l.m.

Vitigno 100% Fiano

Età media delle vigne 35 anni

Tipologia del terreno Terreni stratificati e complessi di tipo calcareo-argillosi con substrato basaltico.

Vinificazione e affinamento Fermentazione con lieviti indigeni e lieviti selezionati in tini d'acciaio a temperatura non controllata. Affina in tonneau di castagno e acacia di secondo e terzo passaggio a contatto con le fecce fini, prima di maturare in acciaio e successivamente in bottiglia per minimo 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino carico, brillante con sfumature dorate dovute all'evoluzione e al lungo affinamento in legno e in bottiglia del vino.

Profumo Al naso è ricco e molto complesso: si intrecciano note di spezie, erbe aromatiche, nocciole, agrumi, miele e sale.

Sapore Il sorso è ricco, complesso, intenso, raffinato e di grande personalità. È un vino di corpo, persistente, con grande freschezza e acidità, che lascia presagire le potenzialità in termini di evoluzione e affinamento in bottiglia.

Abbinamenti Perfetto con pesce e carni bianche in umido, crostacei al vapore, riso ai frutti di mare



LAPIO / CAMPANIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | RAFFAELE PAGANO

VITIGNI | FIANO, GRECO, AGLIANICO, FALANGHINA, BIANCOLELLA, CIUNCHESA



Joaquin

PIANTE A LAPIO N.V.

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Campania

Zona produttiva Comune di Lapio (AV). Il vigneto si trova in Località Boschi, a 550 metri s.l.m.

Vitigno 100% Fiano

Età media delle vigne 35 anni

Tipologia del terreno Terreni stratificati e complessi di tipo calcareo-argillosi con substrato basaltico.

Vinificazione e affinamento Combinazione di due annate: la 2014 (40%) e la 2020 (60%). Fermentazione con lieviti indigeni e lieviti selezionati in tini d'acciaio a temperatura non controllata. Affina in tonneau di castagno e acacia di secondo e terzo passaggio a contatto con le fecce fini, prima di maturare in acciaio e successivamente in bottiglia per minimo 12 mesi.

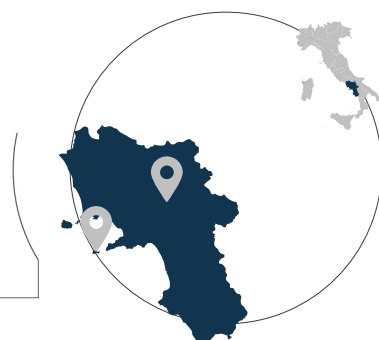
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato con riflessi brillanti.

Profumo Al naso si apre su morbidi aromi di frutta gialla matura, note citriche di agrumi e sfumature di vaniglia e mandorla tostata.

Sapore Ricco, cremoso, minerale e armonico. Al palato ha una struttura importante, con bella intensità espressiva, sostenuta da una vivace vena di freschezza, che chiude su ricordi sapidi e minerali.

Abbinamenti Perfetto con pesce e carni bianche in umido, crostacei al vapore, riso ai frutti di mare



LAPIO / CAMPANIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | RAFFAELE PAGANO

VITIGNI | FIANO, GRECO, AGLIANICO, FALANGHINA, BIANCOLELLA, CIUNCHESA



Joaquin

110 OYSTER

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Campania Bianco

Zona produttiva Comune di Montefusco (AV). Il vigneto di 1,2 ha si trova a 550 metri s.l.m. ed è coltivato con pratiche biologiche.

Vitigno 100% Fiano

Età media delle vigne 30 anni

Tipologia del terreno Terreni franco-argillosi.

Sistema di allevamento A spalliera.

Vinificazione e affinamento Pressatura lenta seguita da breve fase di macerazione in pressa (6 ore). 55% della massa ha condotto fermentazione alcolica in botti di rovere di quarto passaggio, 45% fermentato in acciaio inox. Lieviti selezionati. Malolattica svolta con batteri indigeni. Frequenti batonnage.

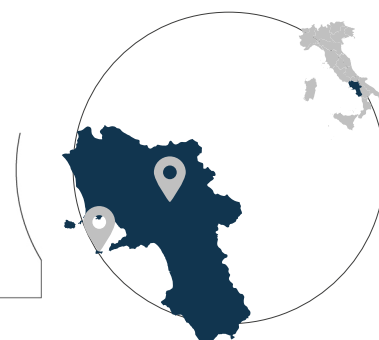
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Al naso emerge un bouquet intenso di fiori e frutta a polpa bianca, con note di pesca e albicocca e con un accenno minerale a agrumato.

Sapore Al sorso spiccano echi aromatici già avvertiti al naso con una vivace acidità che regala persistenza e lunghezza. Il corpo la struttura sono ben definiti.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a piatti di mare, pesce al forno e alla griglia e a carni bianche.



LAPIO / CAMPANIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 ENOLOGO | RAFFAELE PAGANO

 VITIGNI | FIANO, GRECO, AGLIANICO, FALANGHINA, BIANCOLELLA, CIUNCHESA



Joaquin

DALL'ISOLA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Campania

Zona produttiva Isola di Capri, Comune di Anacapri (NA), in un vigneto di meno di 1 ha a 450 metri s.l.m..

Vitigno Greco, Falanghina, Biancolella e Ciunchesa

Età media delle vigne 30 anni

Tipologia del terreno Terreni sabbiosi-calcarei.

Sistema di allevamento A spalliera.

Vinificazione e affinamento Vinificazione in acciaio con leggera macerazione fermentativa, continua l'affinamento in bottiglia.

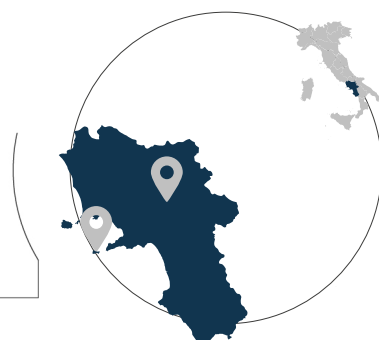
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino cristallino con sfumature tendenti al verdolino.

Profumo Ha un naso floreale di ginestra e camomilla, seguito da toni fruttati di frutta a polpa bianca. Note marine e salmastre aggiungono complessità al bouquet.

Sapore Il sorso è fresco e sapido, ma sempre equilibrato, caratterizzato da una bella morbidezza. Il vino ha un'ottima persistenza e il finale è mandorlato e sapido.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento ad antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi, pesce, crostacei al vapore, finger food, uova e torte salate.



LAPIO / CAMPANIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 ENOLOGO | RAFFAELE PAGANO

 VITIGNI | FIANO, GRECO, AGLIANICO,
FALANGHINA, BIANCOLELLA, CIUNCHESA



Joaquin

DALL'ISOLA ROSATO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Campania Rosato

Zona produttiva Isola di Capri, Comune di Anacapri (NA), in un vigneto di 0,4 ha a 340 metri s.l.m. coltivato con pratiche biologiche.

Vitigno Greco, Falanghina, Biancolella e Ciunchesa

Età media delle vigne 30 anni

Sistema di allevamento A spalliera.

Vinificazione e affinamento Pressatura manuale con torchio seguita da lenta sgrondatura. Fermentazione con lieviti indigeni in botte piccola di Taurasi, rovere di sesto passaggio. Illimpidimento per decantazione statica.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore ramato luminoso

Profumo Al naso è un tripudio di frutti rossi, con sullo sfondo richiami floreali.

Sapore Al palato si avverte un leggero tannino, con una struttura perfettamente equilibrata e ricco di freschezza.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a primi di mare, pesce al forno e alla griglia.



LAPIO / CAMPANIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 ENOLOGO | RAFFAELE PAGANO

 VITIGNI | FIANO, GRECO, AGLIANICO,
FALANGHINA, BIANCOLELLA, CIUNCHESA



Joaquin

I VIAGGIAITORI

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Campania Aglianico

Zona produttiva Nasce in un vigneto di 1,2 ha nell'alta Valle di Paternopoli (AV), in Irpinia, a 600 metri s.l.m.

Vitigno 100% Aglianico

Età media delle vigne Vigne a piede franco che arrivano fino a 200 anni d'età.

Tipologia del terreno Terreni stratificati complessi di tipo calcareo-argillosi con substrato basaltico.

Vinificazione e affinamento Vinificazione e macerazione in acciaio; affinamento in legno di rovere nazionale di secondo e terzo passaggio seguito da un elevamento in bottiglia di almeno un anno.

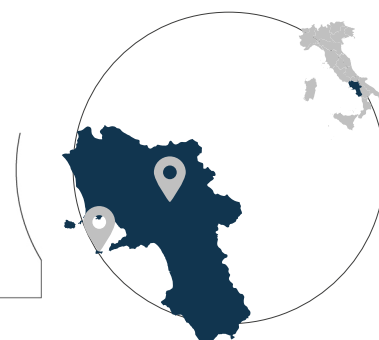
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rubino intenso e vibrante.

Profumo Al naso emergono note di frutta a bacca rossa e a bacca scura, sottobosco, erbe aromatiche, caffè, con accenni di liquirizia e finocchietto selvatico.

Sapore Al palato avvolgente, equilibrato, fresco e persistente. I tannini sono setosi e perfettamente integrati. Il sorso è pieno e di corpo, il tannino presenta una trama fitta e matura, ritornano in bocca le note avvertite al naso con aggiunta di spezie dolci.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a primi piatti saporiti, si sposa bene con la selvaggina e i formaggi stagionati.



LAPIO / CAMPANIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | RAFFAELE PAGANO

VITIGNI | FIANO, GRECO, AGLIANICO, FALANGHINA, BIANCOLELLA, CIUNCHESA



Joaquin

TAURASI RISERVA DELLA SOCIETÀ

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Taurasi Riserva

Zona produttiva Nasce in un vigneto di 1,2 ha nell'alta Valle di Paternopoli (AV), in Irpinia, a 600 metri s.l.m.

Vitigno 100% Aglianico

Età media delle vigne Vigne a piede franco che arrivano fino a 200 anni d'età.

Tipologia del terreno Terreni stratificati complessi di tipo calcareo-argillosi con substrato basaltico.

Vinificazione e affinamento Vinificazione e macerazione in acciaio e botti antiche; macerazione sulle bucce di 25 giorni. Affinamento in tonneau di rovere nazionale di secondo e terzo passaggio seguito da un elevamento in bottiglia di almeno un anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rubino intenso, tendente al granato con riflessi aranciati dovuti all'invecchiamento.

Profumo Al naso è caratteristico, etereo, ricco e complesso, aromi di terra, sottobosco, corteccia, tabacco e caffè; in costante evoluzione nel bicchiere, regala sensazioni e note sempre nuove e diverse.

Sapore Al palato è asciutto, pieno, equilibrato, con un finale persistente. Ha una grande struttura, con tannini lussureggianti e granitici, perfettamente integrati e mai aggressivi. Il sorso lascia presagire grandi possibilità id invecchiamento ed evoluzione nel tempo. Grande acidità e freschezza a controbilanciare l'elevata gradazione alcolica e il forte calore del vino.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a secondi di carne rossa, selvaggina.



LAPIO / CAMPANIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 ENOLOGO | RAFFAELE PAGANO

 VITIGNI | FIANO, GRECO, AGLIANICO, FALANGHINA, BIANCOLELLA, CIUNCHESA



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.


VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI

Joaquin

TAURASI RISERVA VENERABILE CONFRATERNITA DELLA B. M.

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Taurasi Riserva

Zona produttiva Nasce in un vigneto di 1,2 ha nell'alta Valle di Paternopoli (AV), in Irpinia, a 600 metri s.l.m.

Vitigno 100% Aglianico

Età media delle vigne Vigne a piede franco che arrivano fino a 150 anni d'età.

Tipologia del terreno Terreni stratificati complessi di tipo calcareo-argillosi con substrato basaltico.

Vinificazione e affinamento Vinificazione e macerazione in acciaio e botti antiche; macerazione sulle bucce di 25 giorni. Affinamento in tonneau di rovere nazionale di secondo e terzo passaggio seguito da un elevamento in bottiglia di almeno due anni.

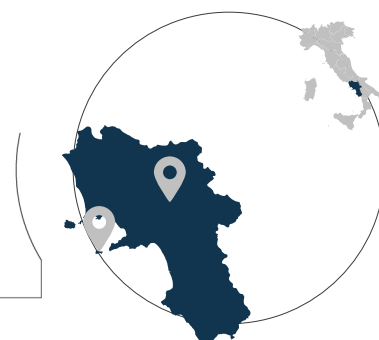
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Granato limpido ed elegante con riflessi aranciati.

Profumo Al naso emergono confettura di lamponi, arance rosse candite, cognac e una miscela di spezie orientali con significative note balsamiche di erbe medicinali. Si integrano sentori di caffè, tabacco e cioccolato fondente.

Sapore Al palato è Avvolgente e opulentemente robusto, con tannini morbidi ed estremamente eleganti e un finale persistente.

Abbinamenti Da abbinare a preparazioni strutturate ed elaborate, a base di carne rossa, cacciagione o selvaggina.



LAPIO / CAMPANIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1999

ENOLOGO | RAFFAELE PAGANO

VITIGNI | FIANO, GRECO, AGLIANICO,
FALANGHINA, BIANCOLELLA, CIUNCHESA

