

Prima annata di Quintessenza

Veronica Iannone Presidente della Fondazione Italiana Sommelier in Campania, l'Enologo Nicola Biasi e il Wine Critic Raffaele Vecchione hanno presentato, mercoledì 5 ottobre, presso il Dolce Gola di Poggiomarino, la 1^a annata di Quintessenza, un vino da uve di Aglianico in purezza dell'azienda di Raffaele Napolitano..

Il giovane imprenditore Napolitano, già abile e dedito all'agricoltura, ha incrementato sempre di più le sue passioni, grazie soprattutto alla Grande Esperienza portata avanti da oltre mezzo secolo, dalla sua Famiglia e dai Fratelli Napolitano in Poggiomarino.

La Famiglia Napolitano ha saputo da sempre conciliare vari aspetti, per poter condurre appieno l'attività, in primis Rispetto e Resilienza, salvaguardando sempre la qualità e la quantità in un'ottica integrativa del Territorio.

La decisione di intraprendere questa attività è frutto della caparbia e del coraggio del giovane Raffaele, che volgendo lo sguardo all'attività vitivinicola ha puntato sull'eccellenza dell'aglianico.

Per tutta la serata i Sommelier della Fondazione Italiana Sommelier hanno curato, più in generale, con un master class a banchi di scuola, un banco d'assaggio del vino, rappresentativo di 6 aziende seguite dall'enologo Nicola Biasi.

Un viaggio alla scoperta dei Grandi Territori che accompagnano da sempre il patrimonio ampelografico italiano, leggendo attraverso la degustazione lo stile e le caratteristiche delle sei differenti aziende, in una sola serata.

Sei etichette che hanno un denominatore comune e che si fanno apprezzare per eleganza, raffinatezza ed elevata qualità:

Col Par Sor Extra Brut – Prosecco Superiore DOCG – Colle Regina

Preludio 2020 – Doc Collio Bianco – Della Casa

Vin de la Neu 2019 – IGT Bianco Vigneti delle Dolomiti – Biasi

Nicola

Rosso di Montalcino 2020 – Doc Rosso di Montalcino – Podere La
Vigna

Baccalera 2021 – Barbera d’Asti Docg – Oddone Prati

Quintaessenza 2021 – IGT Aglianico – Raffaele Napolitano

a cura di Vincenzo Russolillo