

18 > CAMPANIA - GIARDINI ARIMEIGiardini Arimei, Passito Secco
vino da uve stramature 2006

La dolcezza d'Ischia con antiche tecniche

Il Progetto Arcipelago, ideato nel 1999 dai Fratelli Muratori insieme all'enologo Francesco Iacono e partito dalla Franciacorta con gli spumanti Docg, dopo i rossi della Maremma e i bianchi strutturati dell'agro Beneventano, nel 2003 è approdato sull'isola d'Ischia per completare la propria gamma con i vini da dessert. Qui si trova la tenuta di proprietà Giardini Arimei situata nel comune di Forio. Da 5,2 ettari di vigneto impiantati con gli autoctoni Biancolella, Forastera, Uva Rilla, San Lunardo e Coglionara (i cui biotipi sono stati ricavati in loco dal recupero di antichi ceppi sopravvissuti all'abbandono) nasce il vino da uve stramature **Giardini Arimei**, un'interpretazione in chiave moderna di una tecnica applicata anticamente per ottenere vini da uve appassite in pianta ribattezzata da Iacono vinificazione "trestagioni" perché inizia a settembre e termina a dicembre. Il mo-

Carta d'identità

Anno di fondazione: 1999**Ettari vitati:** 5,2**Principali vitigni:** Biancolella, Forastera, Uva Rilla, San Lunardo, Coglionara**Bottiglie/anno:** 20.000**Proprietà:** Fratelli Muratori**Indirizzo:** Via Pietra Brox, 51/bis

Forio d'Ischia (Napoli) ☎ 081.90.96.14

Sede di Adro (Brescia) ☎ 030.74.51.051

✉ giardini.arimei@arcipelagomuratori.it

www.arcipelagomuratori.it

GIARDINI ARIMEI**Uve:** Biancolella 40%, Forastera 30%, Uva Rilla 10%, San Lunardo 10%, Coglionara 10%. Vinificazione "trestagioni", affinamento per 12 mesi in legno. **Gradi:** 16% vol. **Bottiglie:** 5.600**PIETRA BROX****Uve:** Biancolella 50%, Forastera 30%, Uva Rilla 20%. Fermentazione parte in acciaio e parte in palmento, affinamento per 4 mesi in botti. **Gradi:** 12,5% vol. **Bottiglie:** 11.000

sto fermenta in palmento, un sistema di antichi vasi vinari in tufo che l'Azienda ha opportunamente ristrutturato. Progressivamente vengono aggiunte al vino in fermentazione via via le uve surmature in un processo che dura fino a metà dicembre. Il vino poi affina un anno in legno. Oggi ad affiancare questa rarità da conversazione, un passito secco denso di aromi ma non particolarmente dolce, c'è un bianco Ischia Superiore Doc, il **Pietra Brox**. È un cru che prende il nome da un antico masso di tufo nel vigneto scavato all'interno più di 1.000 anni fa e utilizzato come riparo dalle incursioni saracene.

Pietra Brox
Ischia Bianco Superiore
Doc 2008Vuoi degustare questi vini? www.ennevolteciviltadelbere.it