

Pietrafumante Caprettone Brut 2017

Casa Setaro

13 Mag 2021 | Articoli, Dalla Guida Veronelli, Il Vino, Le Notizie, Vini d'Oro

Dalla Guida Veronelli 2021, tre vini scelti per ogni regione, tra i meno noti ma degni di essere narrati, assaggiati e portati alla pubblica veronelliana ribalta. Ecco il terzo per la Campania.

SV **Vini d'Oro**

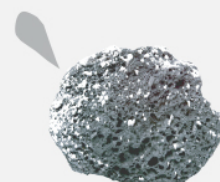
Spumante Pietrafumante Caprettone Brut 2017

Casa Setaro

Trecase NA



CASASETARO



Pietrafumante

Caprettone Spumante Metodo Classico

Il caprettone si fa cremoso spumante

di Alessandra Piubello

Massimo Setaro entra nell'azienda di famiglia nel 2005, restando nel solco della tradizione paterna di rispetto viticolo ma imprimendo una rinnovata energia e passione personale. La cantina è un tutt'uno con la casa di famiglia e Casa



Setaro a Trecase è resa un luogo accogliente anche dalla padrona di casa Mariarosaria.



I vigneti, a piede franco, si estendono su 14 ettari, fra i 200 e i 350 metri di altitudine, in varie aree del Parco del Vesuvio. Il terreno vulcanico si presenta sabbioso, a tratti ghiaioso, ricco di minerali. Da generazioni i Setaro credono nelle potenzialità del caprettone (il nome deriva forse dalla forma del grappolo, simile alla barbetta di una capra), vitigno autoctono del Vesuvio, tanto che sono stati fra i primi a valorizzarlo e a produrlo in purezza. Il primo metodo classico di caprettone è stato prodotto a casa Setaro da un'intuizione felice di Massimo. Dall'Alto Tirone, punto più alto dei vigneti, dove si intrecciano alle pinete, arrivano le uve destinate al Pietrafumante, che affina per 30 mesi sui lieviti. Bollicine di carattere, sapide e cremose, dal sorso dinamico e lungo.



Alessandra Piubello



Giornalista e scrittrice veronese, degustatrice professionista, è Direttore di numerosi periodici e autrice di libri e reportage di turismo gastronomico. Vanta collaborazioni con testate di rilievo nazionale e internazionale ed è presenza costante nelle commissioni dei più rinomati concorsi enologici al mondo