Core di Montevetrano raddoppia: arriva Core Bianco

core-bianco-e-core-aglianico-c6dc5cbb

Dalla collaborazione tra **Silvia Imparato**, fondatrice dell'azienda agricola Montevetrano, e **Riccardo Cotarella**, enologo dell'azienda fin dagli esordi, nasce **Core Bianco**, IGT Campania blend di uve Greco e Fiano in uguali proporzioni, affinato in acciaio.

Dopo il vino da invecchiamento di altissima qualità,il Montevetrano, blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Aglianico prodotto in circa 30.000 bottiglie, e il Core Aglianico in purezza, arrivato nel 2011 per festeggiare la ventesima annata di Montevetrano, ormai prodotto in 40.000 bottiglie, ecco il Core bianco, che "è la conseguenza quasi logica, del Core rosso. Sempre utilizzando vitigni locali, in questo caso Fiano e Greco. E naturalmente è sempre seguito da Riccardo Cotarella. Due "Core" che vuol dire 'amore' nel nostro dialetto ma anche 'centro, essenza', in lingua Inglese. Due vini che fondono questi due significati" commenta Imparato.

In distribuzione a partire da inizio estate 2016, Core Bianco 2015 è un vino minerale, corposo ma fresco, molto legato al territorio in cui vengono coltivate le sue uve.