ACQUISTATO IL .....

"Santacosta" Falanghina Beneventana IGP 2023 2023

Bianco fragrante e vivace

Non puoi pensare alla Campania vinicola e non menzionare la Falanghina, vitigno autoctono per eccellenza della regione, noto per la sua resistenza alla siccità e per la sua capacità di dare vini profumati e aromatici. Le uve Falanghina si caratterizzano per un buon grado di acidità e per un profilo aromatico fruttato e floreale. Famiglia Pagano lo propone qui in purezza. Beneventana IGP, si tratta d un vino giovane e di pronta beva, prodotto da uve provenienti da vigneti situati nella provincia di Benevento. Qui, in zona collinare, il clima è mediterraneo e temperato. Il terreno, invece, è di natura argillosa e calcarea, ricco di minerali e ben drenato. Colore giallo paglierino brillante, al naso si percepiscono intensi sentori di frutta gialla come pera, melone e banana, accompagnati da note floreali di ginestra e biancospino. In bocca, invece, il vino è fresco e sapido, con una buona acidità che lo rende equilibrato e piacevole da bere. Vino piacevolmente versatile, si fa apprezzare sopratutto nei primi anni dopo la vendemmia. Si abbina bene ad antipasti a base di pesce, carni bianche, verdure e formaggi freschi. Bianco fragrante e vivace, questo vino è perfetto per chi desidera un calice piacevole da bere, fruttato e floreale.

L'azienda vinicola Famiglia Pagano nasce a metà del Novecento a Boscoreale, alle pendici del Vesuvio, dalla passione di Andrea. La sua tenacia e il suo amore per la terra lo spingono a coltivare uve pregiate in un territorio all'epoca dominato dalla produzione di pomodoro DOP. Trent'anni dopo, Andrea, affiancato dalla moglie Raffaella, trasforma la sua passione in un'attività di vinificazione vera e propria. Ancora una volta una scelta coraggiosa e controcorrente che si rivela però vincente. Oggi la tradizione familiare viene portata avanti dalle nuove generazioni, con Ludovica, dottoressa in Enologia, e Andrea Jr., nipote del fondatore, che decidono di trasferire l'attività a Luogosano, in provincia di Avellino, cuore pulsante della produzione del Taurasi. 36 ettari di vigneti ad Avellino, Benevento, Napoli e Salerno, curati con scrupolo e dedizione. In particolare la biodiversità e l'ecosistema sono preservati grazie all'utilizzo di tecniche di coltivazione sostenibili, che garantiscono uve di altissima qualità. La cantina, situata in una posizione privilegiata tra i vigneti, è un connubio perfetto tra modernità e tradizione. Le tecnologie avanzate per la vinificazione si integrano armoniosamente con le antiche tecniche di produzione, dando vita a vini unici e raffinati.

La Vigna

Terreno	Medio impasto e profondo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo IGP
Provenienza	Campania
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Apertivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Colore giallo paglierino, sentori di frutta come pera, melone e e banana.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821