ACQUISTATO IL .....

Falanghina "Aleis" BIO Puglia IGP 2022 2022



BIO elegante e vero

Non è solo roba da Millennials: Sacco Vignaioli Apuli propone con questa Aleis Falanghina BIO un bianco dalle caratteristiche peculiari, prima tra tutte la provenienza delle uve da un'unica vigna. E se BIO significa rispetto e aderenza alla tradizione, Alea centra in pieno il bersaglio offrendo un corredo aromatico di grande ampiezza ed espressività. La riscoperta del vitigno Falanghina inizia a irretire lo sguardo, con un colore giallo paglierino venato d'oro. Il naso apre a sensazioni floreali, con chiari echi di fiori bianchi e frutta. Sono l'acidità e la mineralità a conquistare, con il primo assaggio a liberare una natura ben bilanciata, seppur piacevolmente complessa. Notevole in abbinamento con sapori affumicati, in particolare con carni bianche e pesce alla griglia. Aleis Falanghina BIO di Sacco Vignaioli Apuli è un equilibrio delicato, un piacere da sorseggiare per scoprire la Puglia da un punto di vista tutto nuovo... e buonissimo.

Sacco Vignaioli Apuli significa Puglia: Puglia da scoprire attraverso una selezione di uve di sola provenienza regionale, di grande qualità. Entusiasmo e passione accompagnano la famiglia Sacco in un percorso attento, che ha visto trascorrere 10 anni prima di produrre la prima bottiglia. E se 10 anni vi sembrano troppi, o troppo pochi, per arrivare ad affermarsi in un panorama vinicolo complesso come quello Pugliese, solo perchè ancora non avete stappato un loro vino. Azienda giovane, dinamica, attenta ai particolari, Sacco Vignaioli Apuli produce vini autentici, capaci di regalare agli appassionati autentiche emozioni.

La Vigna

Terreno	medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Est - Ovest, 200m s.l.m.
Allevamento	Tendone
Densità imp.	2.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	14,00% vol
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	pesce alla griglia
Vinificazione	La fermentazione avviene a temperatura controllata con lieviti indigeni con macerazione sulle bucce per 7 giorni
Sensazioni	Una riscoperta del vitigno varietale Falanghina caratterizzata da una grande acidità e mineralità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821