ACQUISTATO IL .....

Falanghina del Sannio Sant'Agata dei Goti DOC 2013



Una Falanghina unica? letteralmente!

Sant'Agata de' Goti, il suggestivo borgo medievale sannita che dà il nome a questo vino, significa 'casa' per la famiglia Mustilli da oltre 5 secoli. E questa terra ricca di storia è casa anche per uno dei più antichi vitigni a bacca bianca d'Italia: la falanghina.

La falanghina nella zona di Sant'Agata sprigiona profumi tenui, freschi e particolarmente eleganti, esprimendo i caratteri più piacevoli di questo vitigno. In questa interpretazione di Mustilli, da uve biologiche certificate, alle note fresche di fiori bianchi e ginestra si uniscono una beva sottile e rinfrescante e un finale particolarmente minerale. Un vino di sicuro impatto, soprattutto se abbinato a una cucina marinara. Leonardo Mustilli è stato uno dei primi, negli anni Settanta, a credere nella falanghina, vinificandola in purezzae ottenendo nel 1993 l'istituzione della DOC Sant'Agata dei Goti, la più piccola DOC campana, dal 2011 sottozona della DOC Falanghina del Sannio, nata in quell'anno. Come sottolineano con orgoglio le figlie di Leonardo, Paola e Annachiara (che oggi guidano l'azienda), Mustilli è ad oggi l'unico produttore a vinificare la Falanghina Sant'Agata dei Goti. Tappa obbligata per chi si dovesse trovare nei paraggi una visita alle antiche cantine scavate nel tufo: da togliere il fiato!

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Ovest ? SudOvest, 250 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Campania
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Ottimo per tutta l?estate
Abbinamento	Aperitivi, antipasti, risotti e primi piatti leggeri, pietanze di pesce, crostacei, molluschi
Vinificazione	L?uva è selezionata e raccolta a mano. Dopo immediata pressatura il mosto è fermentato in acciaio a temperatura controllata per circa due settimane. La maturazione avviene sempre in acciaio con frequenti batonnage sulle fecce fini, e una parte, se necessario, va incontro alla fermentazione malolattica. L?affinamento prosegue in bottiglia per un minimo di 3 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino vivace e cristallino, intenso; naso fresco di agrumi; bocca sottile, equilibrata, di buona freschezza e persistenza

© 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