ACQUISTATO IL .....

Falanghina del Sannio Taburno DOP 2016



Va giù che è un piacere

La Falanghina deve essere così: giallo paglierino, fresca e piacevole. Profumata al punto giusto, fruttata e secca. La Falanghina piace a tutti, con quella freschezza e quella facilità di abbinamento è perfetta come aperitivo ed eccezionale a tutto pasto con piatti di pesce. E la Falanghina di Torre del Pagus, così centrata e beverina, è una certezza.

Siamo nel Sannio, in provincia di Benevento, patria della Falanghina, dove tra le verdi colline alle pendici del Monte Taburno Torre del Pagus punta alla valorizzazione dei vitigni autoctoni della zona. Realtà emergente nata nel 2001, ha fatto della naturalità dei vini la sua bandiera, producendo anche una linea senza solfiti chiamata "Solfree".

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Sud/sud-ovest, 250m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Campania
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Bicchiere piacevole per tutto il prossimo anno
Abbinamento	Aperitivi leggeri, primi e secondi di pesce anche elaborati
Vinificazione	Vinificazione con macerazione bucce a temperatura di 5° C per circa 12 ore. Pressatura soffice e decantazione. Fermentazione a 14° C in acciaio senza aggiunta di lieviti selezionati, affinamento in acciaio per 8 mesi. Imbottigliamento con filtrazione ad 1 micron. Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi
Sensazioni	Versione centratissima. Colore giallo paglierino, al naso è minerale, fruttata. L?assaggio è semplice, beverino

© 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