ACQUISTATO IL .....

Falanghina Del Sannio DOP Scialanghina 2014



Per scialarsela in compagnia della Falanghina

Un bianco autoctono campano tutto da raccontare, che ci ha stupito e conquistato a cominciare dal nome: è la Scialanghina dell?Azienda Agricola LDC, un vino che ti vuole far ?scialare? e appagare sin dal primo sorso. Nata dalle mani del giovane Luca de Cicco, un personaggio estroso e a tratti un po? guascone, questa Falanghina custodisce gli antichi saperi di una famiglia di viticoltori tanto discreta quanto laboriosa.

Siamo in Campania, in uno di quei paesaggi che sovente immaginiamo di poter raggiungere nelle uggiose giornate invernali, fantasticando con il pensiero e immaginando la bella stagione ancora lontana. Ma ormai il bel tempo si avvicina, e questa Falanghina del Sannio, territorio pulsante dell?enologia campana situato nell?entroterra della costa napoletana, è davvero perfetta per godere appieno dei primi caldi. Di colore giallo paglierino carico, all?assaggio è morbida, ricca e dal finale dolce; al naso poi è evidente l?influenza del clima fresco del Sannio, che contribuisce ad esaltare entusiasmanti ed avvolgenti note fruttate. L?Azienda Agricola LDC (acronimo derivante dal nome del titolare Luca de Cicco), di proprietà della famiglia da oltre un secolo, è situata a pochi chilometri da Benevento sul pendio di una dolce collina; questi luoghi perfettamente assolati ed esposti alle miti correnti ventose, assieme ad un rigoroso rispetto per l?ambiente e per il consumatore, (in vigna ed in cantina si osservano tecniche ecocompatibili e lavorazioni in regime biologico) sono gli ingrediente che danno origine alla Falanghina Del Sannio DOP Scialanghina di oggi: il vino ideale per conoscere appieno il DNA del Sannio.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-est, 150m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	1500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Campania
Uve	Falanghina del Sannio 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	15°
Quando Berlo	Entro un anno
Abbinamento	Insalata di mare calda, spaghetti alle vongole, secondi piatti a base di pesce
Vinificazione	Spremitura delle uve mediante pressa soffice; fermentazione e affinamento in botti d?acciaio inox
Sensazioni	Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino carico. Il naso è ricco di sensazioni fruttate che ricordano la pesca bianca e la nespola. All?assaggio la bocca è ricca, morbida e dal finale dolce.

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