ACQUISTATO IL .....

Falanghina Beneventano IGT 2016

Buona e beverina



Un vino ineccepibile. Una Falanghina fine, fresca e beverina, che ammalia con i suoi caratteri fruttati varietali. L?annata 2016, particolarmente solare, ha regalato uve perfette con le quali si è potuto lavorare al meglio per esaltare la qualità di questo vino così preciso; un'ottima introduzione al mondo delle Falanghina. E, in omaggio su tutti gli acquisti di Falanghina, c'è un simpatico salvagoccia firmato Bellaria!

Da Perugia a Potenza, passando per la Sardegna, la falanghina è stata impiantata in tutta l?Italia centro-meridionale, ma è in Campania che ha trovato il terroir perfetto per il suo sviluppo ottimale. La provincia di Benevento in particolare, con il suo clima fresco anche nel periodo estivo, riesce a esaltare i caratteri più fini e piacevoli di questo vitigno. ?Agricola Bellaria nasce in Irpinia e porta l?Irpinia nel mondo, come espressione delle eccellenze territoriali?: la mission di questa splendida azienda di Roccabascerana, in provincia di Avellino non potrebbe essere più chiara di così. Radici ben salde nel territorio di origine, con sguardo proiettato verso il mondo, come i rami dell?albero in etichetta. Nei 12 ettari vitati aziendali vengono coltivate le varietà autoctone falanghina, greco di tufo, aglianico?con un?attenzione particolare all?utilizzo di prodotti di origine naturale, dal vigneto alla cantina. L?utilizzo di solfiti viene tenuto il più basso possibile, seguendo le normative vigenti.

La Vigna

Terreno	Argilloso calcareo
Esposizione	Sud-est, 420m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	2800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro un anno da oggi
Abbinamento	Perfetta con le zuppe di pesce, le carni bianche e i formaggi freschi
Vinificazione	Le uve diraspate vengono pressate in modo delicato. Una decantazione naturale precede l?inoculo di lieviti selezionati che svolgono la fermentazione alla temperatura di 12-14°C. L?affinamento avviene per 2 mesi in vasche di acciaio
Sensazioni	Vino di ottima finitura, esprime profumi fruttati netti e puliti. Il sapore è equilibrato e snello, di facile beva

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