

Svinando

ACQUISTATO IL

Falanghina DOC Irpinia

2015

Freschezza campana



Nel contesto campano, l'Irpinia è una zona interna dal clima più fresco, con una maggiore escursione termica, il che si traduce in vini più fruttati e dal corpo più snello rispetto ad altre zone campane. Fresca, dai toni fruttati, corpo morbido e una leggera sapidità sul finale, la Falanghina di Vigne Guadagno è davvero un ottimo modo per conoscere i vini della verde Irpinia.

Una storia che sembra quasi una favola, quella di Vigne Guadagno. Due fratelli, un vigneto di cui sono venuti in possesso quasi per caso, e la voglia di cogliere questa opportunità. E così nasce Vigne Guadagno, una giovane azienda che oggi conta più di 10 ettari coltivati a falanghina, fiano, greco, aglianico.



La Vigna

Terreno Franco sabbioso limoso
Esposizione Sud-est, 350m s.l.m.

Allevamento Contro spalliera guyot guyot

Densità imp. 4.000 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Campania

Uve Falanghina 100%

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Per tutta l'estate

Abbinamento Piatti a base di pesce grasso (ragù di cernia, tonno in agrodolce etc.), aperitivi, antipasti e primi piatti della cucina

mediterranea.

Vinificazione Parte dell'uva viene raccolta anticipatamente per la preparazione della fermentazione spontanea; successivamente il

restante raccolto subisce una pressatura soffice e la decantazione statica. Fermentazione e affinamento in acciaio.

Sensazioni Giallo paglierino, al naso note fruttate, e all'assaggio corpo morbido e finale di sapidità appena accennata