



ACQUISTATO IL

"Vico Riviera 99" Falanghina Beneventano IGP 2024

2024

Falanghina da impazzire



Svinando®

Leggi Vico Riviera N°99 Falanghina Beneventano IGT e immagina la storia che c'è dietro un calice di questo vino. Uno sguardo al passato, all'origine del nome: il fatto che la vite venisse un tempo assicurata a pali di sostegno detti falanga. Una vite sorretta da pali, in sostanza. Una voce sussurrata, che anticipa fragilità e delicatezza, ma anche qualcosa di prezioso da proteggere. Nativ coccola il Vico Riviera N° 99 Falanghina Beneventano IGT con grande cura, donando agli appassionati un bianco di assoluto pregio. Nel calice si presenta di un colore giallo brillante, cristallino. Presenta un bouquet ispirato, con note intense di cassis e frutto della passione. Il sapore è asciutto, armonico: il retrogusto lieve di frutti gialli conferisce all'assaggio una piacevole e delicata dolcezza. Con i piatti a base di pesce trova l'abbinamento ideale, in particolare con i sapori del territorio. Un bianco spigliato, interessante e ispirato: non averne una bottiglia a portata di brindisi sarebbe un vero peccato.

10 anni possono sembrare pochi, ma il lavoro svolto da Nativ in questo periodo di tempo sono prova del fatto che non si tratta di una verità assoluta. Fondata da Mario Ercolino e da Roberta Pirone, Nativ è una dichiarazione d'intenti fin dalla scelta del nome: cura e attenzione per il territorio, per i vini autoctoni, per un Made in Italy che si concentra sulla tipicità. 15 ettari di terreno in Irpina, tra Castel Vetere sul Calore e Paternopoli, per concentrarsi sulla voce della propria terra, sui frutti migliori di una tradizione conosciuta e ogni giorno colta nell'aria. Oggi Nativ è diventata un punto di riferimento, con vendite in crescita in Europa e nel mondo. Un appassionato dovrebbe tenerla d'occhio, e non lasciarsi sfuggire un calice dei loro piccoli, intriganti capolavori.

La Vigna

Terreno Medio impasto a tratti argillo calcarei

Esposizione Nord ? Ovest, 500m s.l.m

Allevamento Controspalliera allevata a guyot

Densità imp. 3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Campania

Uve Falanghina Beneventano 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo entro 2 anni da oggi

Abbinamento Piatti a base di pesce

Vinificazione Pigiatura soffice, pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo, fermentazione con lieviti selezionati condotta a temperature controllate

Sensazioni Di colore giallo cristallino, al primo impatto spicca il sapore intenso del cassis e frutto della passione. Il sapore è asciutto, armonico, con lieve retrogusto di frutti gialli.

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