ACQUISTATO IL .....

Falerno del Massico Bianco 2018

Una Falanghina di bel corpo e carattere



Uve di Falanghina in purezza, per un calice che sa di Campania e che non teme rivali in quanto a freschezza e piacevolezza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino tenue che ci fa subito pensare a un vino giovane e ancora molto vitale. Al naso rivela un intenso profumo di frutta e fiori. Si riconoscono, in particolare, ananas e pesca gialla, entrambe belle mature, accompagnate da piacevoli ricordi dolci di banana e di erbe aromatiche, come la salvia o il rosmarino. In bocca si dimostra un vino molto equilibrato, tra la dolcezza dell'alcol e la freschezza. Un gradevole calice che può senza dubbio accompagnare un pranzo a base di pesce, grazie anche al suo finale piacevolmente lungo e leggermente amaro. Ottimo anche come aperitivo, magari in abbinamento a un pezzetto di formaggio fresco.

Villa Matilde è oggi considerata una delle aziende più rappresentative della Campania. Una bella storia che comincia negli anni Sessanta, grazie a Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, che coadiuvato da un gruppo di amici, tra cui alcuni docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli, diede nuova vita alle viti, ormai quasi scomparse, con cui, nel suo territorio, si produceva il Falerno addirittura in epoca romana. Ripartì tutto da pochi ceppi sopravvissuti alla devastazione della filossera che a fine Ottocento decimò quasi interamente il vigneto francese ed italiano. Da questo visionario esperimento, nacque l'azienda Villa Matilde che nel giro di relativamente pochi anni è cresciuta ed è prosperata, acquisendo vigneti in tutte le principali zone vitivinicole della Campania, dal Sannio all'Irpinia. Attualmente la cantina è guidata dai figli del fondatore e i suoi vini sono riconosciuti e premiati da critica e appassionati di tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	Vulcanico con buona dotazioVulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi.ne di fosforo, potassio e microelementi.
Esposizione	100 m s.l.m. varie esposizioni
Allevamento	Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	falanghina 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	entro 4 anni da oggi
Abbinamento	ostriche, aragosta pasta a base di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 10/12°C per circa 20 giorni
Sensazioni	Ha colore giallo paglierino. Il profumo sprigiona variegate essenze di agrumi, di banana, pesca, pera, mango, rosmarino e sentori sapidi e di macchia mediterranea. Il sapore, equilibrato e piacevole, aggiunge all’esperienza olfattiva sensazioni delicatamente ammandorlate.

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