



ACQUISTATO IL .....

"Morabianca" Falanghina Irpinia DOC 2023

2023



*Svinando*

## Falanghina in purezza per un vino fresco e piacevole

Morabianca è frutto della selezione di uve provenienti da un singolo vigneto sito in Mirabella Eclano. È un vino unico, risultato di un attento studio di zonazione viticola della tenuta e nel contempo rappresenta una nuova prospettiva di espressione del vitigno Falanghina.

Difficile pensare alla Campania del vino senza fare riferimento alla cantina Mastroberardino che è una delle più antiche e importanti realtà produttive della regione. Risale addirittura al 1878 quando venne fondata da Angelo Mastroberardino ad Atripalda, alle porte di Avellino. Dopo il disastro della fillossera, la famiglia si impegnò in un lungo processo di riscoperta e soprattutto di valorizzazione dei grandi vitigni autoctoni e delle tipicità dell'Irpinia, convinti di poter avere successo non solo in Campania e in Italia ma in tutto il mondo. Scommessa vinta! Mastroberardino è oggi, infatti, una grandissima realtà che può contare su oltre 250 ettari vitati, divisi in diverse tenute, sparse nelle aree più vocate della regione. E tra i suoi vini si trovano alcune delle etichette campane più premiate dalla critica enologica internazionale.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	suolo franco limoso, tufaceo ricco di elementi minerali, ben drenato
<b>Esposizione</b>	400 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	spalliera con potatura guyot
<b>Densità imp.</b>	4.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Campania
<b>Uve</b>	Falanghina 100%
<b>Gradazione</b>	12,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12°
<b>Quando Berlo</b>	pronto, può essere conservato fino a 5 anni
<b>Abbinamento</b>	antipasti: finger food e insalata di mare; primi piatti: semplici portate di pesce e crostacei; secondi piatti : grigliata di calamari, polipi e piatti a base di crostacei
<b>Vinificazione</b>	Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C).
<b>Sensazioni</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, frutti tropicali, pesca, banana e fiori bianchi. Di grande freschezza e persistenza, con piacevole retrogusto di frutti tropicali.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821