ACQUISTATO IL .....

Falanghina Puglia IGT 2021



Falanghina in purezza per un vino da provare a tutto pasto

E' certamente la Falanghina la Regina tra le uve bianche del nostro meridione. Un vitigno che ama il caldo e che sa dare il meglio di sé anche quando viene coltivata in climi decisamente torridi. Un vitigno che, nella maggior parte dei casi, viene lavorato in purezza per esaltare la sua naturale freschezza. Ne è un bel esempio questa Falanghina targata Polvanera, proveniente dalla zona di Gioia del Colle. Lavorata esclusivamente in acciaio, nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. I profumi sono intensi e fini. Richiamano il bergamotto, la pesca e l'albicocca ma anche la banana, la camomilla e le erbe aromatiche. Un bouquet complesso, ma non complicato, che invita subito a bere. In bocca si rivela un vino cremoso ed equilibrato, fresco e sapido. Un bel calice che sa regalare grandi soddisfazioni, dall'aperitivo al dopo cena.

Filippo Cassano è il proprietario della cantina Polvanera, una bella realtà pugliese che nel giro di pochi anni ha saputo imporsi sul mercato grazie alla qualità dei suoi vini. L'azienda può contare oggi su circa cento ettari di vigneto, prevalentemente coltivati ad alberello. Si coltivano tutte le varietà tipiche del territorio, a partire dal Primitivo, che è considerato il cavallo di battaglia dell'azienda, ma anche Fiano e Aglianico, oltre naturalmente alla Falanghina. Sostenitore dell'agricoltura biologica, Polvanera è considerato dai suoi colleghi un vero e proprio purista che utilizza solo le tecniche di lavorazione più semplici e tradizionali. Niente invecchiamenti in botte per non coprire i sentori migliori delle uve, con le bottiglie che vengono lasciate riposare a lungo all'interno della cantina scavata nella roccia, dove temperatura e umidità rimangono costanti durante tutto l'anno.

La Vigna

Terreno	Carcareo
Esposizione	600 mt slm
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4300 viti per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	12%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Subito
Abbinamento	Pesce
Vinificazione	Raccolta delle uve a fine settembre, spremitura soffice delle uve con breve macerazione di 2/3 ore in pressa, fermentazione in acciaio per 2o giorni a 13 gradi. Affinamento: 3 mesi in serbatoio d'acciaio inox e 2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Gusto cremoso ed equilibrato di frutti gialli (bergamotto e pesca) finale fresco sapido di erbe aromatiche.

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