ACQUISTATO IL .....

Falanghina del Sannio DOC Taburno 2022

La Falanghina più rappresentativa del Sannio

La denominazione Falanghina del Sannio DOC, con l'indicazione della sottozona Taburno, rappresenta una delle più importanti aree vitivinicole della regione Campania. La Falanghina, del resto, è uno dei vitigni simbolo della regione, capace di dar vita a vini di grande piacevolezza e così versatile da poter essere vinificata in tanti modi diversi. In questo caso La Fortezza sceglie una lavorazione piuttosto semplice, perfetta per valorizzare il frutto di partenza. Vendemmia manuale, veloce conferimento in cantina e vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Il risultato è semplice ma non banale. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è dominato dalle sensazioni di frutta fresca. In particolare note di agrumi e fiori bianchi. Fin dal primo assaggio, poi, quello che colpisce è la grande freschezza. Un vino dotato di una bella acidità naturale che si integra perfettamente con tutti gli altri elementi. Medio il corpo e ampio lo spettro dei sapori. Un calice davvero piacevole, come aperitivo ma anche per accompagnare un bel pranzo tra amici.

Mai come in questo caso il legame con il territorio è davvero tangibile. Stiamo parlando di quel particolare rapporto che lega l'imprenditore Enzo Rillo con la sua terra, il Sannio. E' qui, infatti, che decide di dar vita alla sua azienda agricola, La Fortezza, nel cuore del Taburno. Nata con il preciso scopo di valorizzare il buono della sua terra, fin dall'esordio punta tutto sui vini tipici, come l'Aglianico del Taburno DOCG, la Falanghina del Sannio, il Greco, il Fiano e il Piedirosso. L'Aglianico, in particolare, si rivela un vitigno estremamente versatile e viene utilizzato anche per produrre un rosato, sempre in purezza. L'ultima incursione, in termini di tempo, è quella nel mondo delle bollicine. Oggi, infatti, La Fortezza affianca alla linea tradizionale anche una gamma interessante di spumanti, Charmat e metodo classico, a base di Falanghina. E con questo, il cerchio davvero si chiude.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud-Ovest 400m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Come aperitivo, ma anche con piatti di pesce
Vinificazione	Raccolta in cassetta. Le uve vengono raffreddate e successivamente pigiate, il mosto limpido fermenta in piccoli serbatoi d'acciaio a bassa temperatura.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo fresco con note di agrumi e fiori bianchi; vino dalla spiccata acidità ma allo stesso tempo di buon equilibrio e profumo.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821