ACQUISTATO IL .....

Falanghina del Sannio DOP 2024 2024

Bianco versatile



Vino che non passa mai di moda, la Falanghina è il bianco "rifugio" che tutti gli appassionati cercano su una carta dei vini quando sono indecisi sul miglior abbinamento. Questo perché la Falanghina, specie se buona come questa proposta da Cantina di Solopaca, non delude mai le aspettative. Proposta qui in una versione particolarmente fresca e beverina, nasce da una lavorazione accurata delle migliori uve conferite in cantina dai soci viticoltori. Le uve, raccolte a piena maturazione, vengono prima criomacerate e poi vinificate in bianco e a freddo. Si ottiene così un vino caratterizzato da un bel colore paglierino, con profumi tipici di fiori bianchi. In bocca si rivela asciutto e fresco, perfetto da proporre come aperitivo e fino ai secondi piatti. Pesci saporiti, ma anche carni bianche delicate, verranno valorizzati da un calice come questo. Da provare anche con una gustosa caprese, condita con un filo d'olio buono e una fogliolina di basilico fresco.

La Cantina di Solopaca, in provincia di Benevento, è una tra le più antiche aziende vinicole della Campania. E con circa 120 mila ettolitri di vino prodotti, è anche ai primi posti nella produzione regionale. Ma questi numeri non devono spaventare. Solopaca, infatti, non è assolutamente un colosso industriale senza cuore. Al contrario, la Cantina di Solopaca nasce, cresce e si sviluppa anno dopo anno grazie al duro lavoro di circa 600 viticoltori soci. Artigiani della vigna che gestiscono le proprie piccole aziende con passione e competenza, conferendo alla cantina solo i migliori frutti della loro terra. Nasce così il Solopaca DOC, primo vino nel Sannio ad aver ottenuto il riconoscimento di origine controllata, nel 1974. Le varietà coltivate sono la Falanghina, l'Aglianico, tipiche del Sannio beneventano, ma anche Greco e Fiano. Negli ultimi anni, poi, sono stati riscoperti anche vitigni legati alla tradizione come il Coda di Volpe e la Barbera. In totale l'azienda può contare su circa 1300 ettari di superficie vitata, nel comune di Solopaca, e in 16 comuni limitrofi.

La Vigna

Terreno	terreni di medio impasto argilloso-calcareo.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	spalliera con potatura a Guyot
Densità imp.	3800

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	100% falanghina
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Il vino è ottenuto da una vinificazione in serbatoi in acciaio a temperatura controllata di circa 17 gradi per almeno 15/20 giorni. Segue, dopo un primo travaso, un lungo affinamento sulle fecce fini.
Sensazioni	vino di colore giallo paglierino mediamente intenso, al naso caratteristico e moderatamente fruttato. In bocca risulta secco, particolarmente fresco grazie alla sua spiccata acidità.

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