



ACQUISTATO IL .....

"Campanelle" Falanghina Campania IGT 2024

2024

## Piacevolmente floreale e fruttato



La sua etichetta gialla e allegra è un invito a provarlo. Questo Campanelle, Campania IGT proposto da Casa Setaro, del resto è un vino che della freschezza e dell'immediatezza fa un punto di forza. Falanghina in purezza, le uve usate per la sua produzione derivano da vecchi vigneti su piede franco che si trovano all'interno del Parco Nazionale Vesuvio. Siamo a circa 250 metri sul livello del mare, in località Bosco del Monaco. L'accurata selezione delle uve in vigna e la vinificazione super soft a temperatura controllata in vasche di acciaio termocondizionate, permettono alla bella azienda campana di ottenere un vino estremamente piacevole e facile da bere. Colore giallo paglierino, al naso rivela un carattere piacevolmente floreale e fruttato, con sentori di ginestra e fiori bianchi, uniti a rimandi di pesca gialla. Perfetta corrispondenza anche in bocca, dove però si scopre anche un vino caratterizzato da una naturale freschezza e una tanto piacevole quanto inattesa struttura.

Ci troviamo in Campania, sulle pendici del Vesuvio. Qui si trova Casa Setaro, nata dall'iniziativa di una famiglia che, con grande dedizione, si è dedicata negli ultimi anni alla valorizzazione e alla riscoperta degli antichi vitigni autoctoni della regione, alcuni a rischio di estinzione, come il Caprettone. La produzione avviene nel pieno rispetto dell'ambiente, per dar vita a una gamma di vini rappresentativi del proprio territorio. Ma con un occhio sempre rivolto all'innovazione e al futuro. A gestire l'impresa c'è Massimo Setaro, affiancato dalla moglie Maria Rosaria. Insieme salvaguardano la storia della viticoltura vesuviana con amorevole fare sartoriale. La vigna, a piede franco, è il cuore di Casa Setaro. Dodici ettari, situati a un'altitudine compresa tra i 200 e i 350 metri sul livello del mare, con suoli vulcanici in grado di conferire ai vini un carattere tutto particolare.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	di origine vulcanica
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	8000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Campania
<b>Uve</b>	100% falanghina
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Menu di pesce
<b>Vinificazione</b>	Vinificazione: selezione manuale delle uve, diraspatura e sgrondo del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata per circa 20 giorni
<b>Sensazioni</b>	Note degustative: color giallo paglierino, floreale e fruttato al naso con sentori di ginestra e fiori bianchi, con rimandi alla pesca gialla e ai sali minerali. Fresco e lungo, con una piacevole struttura

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