ACQUISTATO IL .....

Falanghina IGP Campania 2025 2025



Elegante, suadente e giocosa

Tra i vini dell'Azienda Agricola San Salvatore 1988, questa Falanghina è una dei più apprezzati da critica e consumatori. E non si fatica a crederlo. Nasce da una vendemmia manuale di uve Falanghina in purezza. Selezionate con cura, vengono velocemente conferite in cantina per essere trasformate nel giro di poche ore dalla raccolta. Pigiate e diraspate, vengono velocemente raffreddate e portate a circa 4 gradi centigradi per una fase di criomacerazione che prosegue per non meno di 6 ore. Segue la fase di fermentazione, svolta in tini di acciaio a bassissima temperatura, e una di affinamento di almeno 6 mesi in contatto con le proprie fecce fini. Colore giallo paglierino giovane e brillante, questa Falanghina colpisce per il suo bouquet decisamente agrumato, con note di mela verde, banana, ananas e macchia mediterranea. In bocca esordisce con un sorso bello fresco. Elegante, suadente e giocosa, questa Falanghina ha un finale decisamente appagante.

"Ho visto un bufalo tra le vigne… E ho bevuto vino". Si viene accolti da questa frase quando si entra nel sito Internet dell'Azienda Agricola San Salvatore 1988. Giusto per non dimenticare che qui ci troviamo in un luogo magico, dove la natura è in grado di donarci cose buone e inimitabili. Come il vino, e ci mancherebbe, ma anche la bufala campana, unica e inimitabile. La storia dell'azienda inizia a metà degli anni '40, a Boscoreale, falde del Vesuvio. E, grazie a un lungo percorso fatto di cose semplici ma vere, oggi San Salvatore 1988 è diventata una bella realtà, impegnata in un'agricoltura biologica e biodinamica, mai intensiva. Siamo nel Parco nazionale del Cilento, in un'area compresa tra Stio, Paestum e Giungano. Qui si trovano i vigneti e la moderna cantina, dotata di un impianto fotovoltaico da 96Kw che consente di ridurre al minimo l'immissione di anidride carbonica nell'atmosfera. 97 ettari complessivi, di cui circa 22 a vigneto, e il resto divisi tra frutteti, uliveti e bosco. E non mancano neppure le 450 bufale.

La Vigna

Terreno	Argilloso calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	1600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	100 % FALANGHINA
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	vinificazione pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio affinamento serbatoi di acciaio per circa 6 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino giovane e brillante. Bouquet connotato da profumi di agrumi, mela verde, banana, ananas, fiori d'arancio e macchia mediterranea. Gradevoli le essenze di salsedine, mentolo e balsamo. In bocca esordisce un sorso bello fresco ed ammaliante. Beva gentile, aggraziata, affusolata, elegante, suadente e giocosa. Trama gustativa seducente, sapida e setosa. Buona serbevolezza. Finale del tutto appagante.

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