ACQUISTATO IL .....

Falanghina del Sannio DOC 2021 2021



Il lato elegante della Falanghina

Falanghina 100%, Sannio DOP. La propone qui cantina Monserrato 1973. La Falanghina, è bene ricordarlo, è il vitigno principe della viticoltura sannita, capace di interpretare questo territorio con innumerevoli sfumature, esprimendo caratteri diversi da zona a zona. Nello specifico quella proposta da Monserrato è frutto di una attenta zonazione aziendale che ha permesso di individuare solo le particelle più adatte a esprimere il lato elegante di questo straordinario vitigno. Dopo la raccolta, a mano in piccole cassette, le uve sono conferite in cantina per essere avviate alla fase di pressatura soffice dei grappoli interi. Il mosto viene trasferito in serbatoi di acciaio e avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Al termine di questa fase il vino viene fatto affinare sulle proprie fecce fini in serbatoi di acciaio per almeno 9 mesi. Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, al naso è facile individuare sentori di pera, pepe bianco e polvere pirica, in particolare dopo alcuni mesi dall'imbottigliamento. In bocca, invece, è caratterizzato da una bella profondità e una generosa lunghezza, in perfetto equilibrio tra freschezza e struttura.

L'azienda Monserrato nasce nel 1973 da un'intuizione del Cavalier Francesco Zecchina, costruttore edile napoletano, appassionato di vini. Proprio la passione lo convince a investire in un'area della sua Campania particolarmente vocata per la viticoltura di qualità, acquistando terreni sulle colline intorno Benevento, a piedi del Monte Serrato. Qui sistema un rudere risalente al terremoto dell'Irpinia del 1962 e, con l'aiuto di un giovane amico e fattore, cominciò a piantare viti, tabacco e olivi. Dopo un periodo di transizione, la conduzione dell'azienda è oggi affidata a Paola, figlia di Francesco, e a suo figlio Lucio. Attualmente, dagli oliveti e dai vigneti aziendali vengono prodotte tre etichette di olio e una linea composta da sei vini del territorio.

La Vigna

Terreno	Argilloso tufaceo con buona dotazione organica
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Controspalliera a Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	falanghina 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la raccolta a mano in piccole cassette avviene la pressatura soffice dei grappoli interi. Il mosto viene trasferito per la decantazione in serbatoi di acciaio inox e dopo 24 ore avviato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata.Affinato sulle fecce fini in serbatoi di acciaio, per 9 mesi. Imbottigliato prima dell'estate successiva alla vendemmia.
Sensazioni	Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, al naso sentori di pera, pepe bianco e polvere pirica con l'invecchiamento, balsamico e delicatamente speziato. Al palato e? segnato da profondita? e lunghezza in grande equilibrio acido/alcolico.

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