ACQUISTATO IL .....

"Levata" Falanghina Beneventana IGT 2020 2020



Tutto il calore delle migliori esposizioni

Falanghina IGT Beneventano, Levata è l'interpretazione classica della Falanghina secondo Monserrato 1973. Un vino dove è possibile percepire con chiarezza tutto il calore delle migliori esposizioni aziendali, pur mantenendo intatte freschezza e frutto. Falanghina in purezza, le uve giunte in cantina vengono avviate alla fase di pressatura soffice e, dopo una leggera macerazione, il mosto viene trasferito in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Al termine della trasformazione, il vino affina in serbatoi di acciaio per circa 8 mesi, prima di essere imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia. Giallo paglierino abbastanza carico con riflessi verdognoli, al naso rivela sentori di frutta gialla matura. Poi note balsamiche e agrumate. In bocca è caratterizzato da una bella struttura e una piacevole morbidezza, il tutto ben bilanciato da una gradevole acidità, tipica del vitigno. Il finale è gradevolmente amaricante. Buona fin dall'aperitivo, questa Falanghina si sposa meravigliosamente con tutti i piatti della cucina di mare. Difficile, se non impossibile, metterla in difficoltà.

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 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice del pigiato dopo leggera macerazione e trasferimento del mosto in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione alcolica a temperatura controllata; svinatura, decantazione, travasi.Affinato in serbatoi di acciaio, per 8 mesi. Imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.
Sensazioni	Giallo paglierino abbastanza carico con riflessi verdognoli, al naso sentori di frutta gialla matura, balsamico e agrumato. Al palato è segnato da struttura e morbidezza bilanciate da una sapida acidità tipica del vitigno, chiude gradevolmente amaricante.

© 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