ACQUISTATO IL .....

# Spumante Falanghina Brut




## Una bollicina davvero versatile

Una bollicina davvero versatile? Senza dubbio questa! La produce Feudi di San Gregorio, una delle più belle aziende della Campania, a partire da uno dei tanti favolosi vitigni autoctoni della regione, la Falanghina. Ma procediamo con ordine. Vino Spumante Metodo Charmat, 100% Falanghina, questo vino nasce da una accurata selezione delle uve e di una vinificazione accurata. Pressatura soffice delle uve e seconda fermentazione in autoclave, come da metodo italiano. Giallo paglierino brillante, nel calice rivela un perlage molto fine e una spuma soffice. Al naso presenta note floreali e fruttate. In bocca fresco e vivace. Poi avvolgente e setoso. Il finale è lungo e persistente. Vogliamo metterlo davvero a suo agio? Proponiamolo in occasione di un prossimo aperitivo tra amici. Il successo sarà semplicemente garantito. Si abbina bene a formaggi freschi a pasta molle, primi piatti conditi con sughi di verdure, risotti ai frutti di mare e carni bianche.

C'è un sottile fil-rouge che unisce tutto ciò che è stato fatto a Feudi di San Gregorio, fin dalla sua nascita nel 1986. E' il desiderio di valorizzare al meglio l'inestimabile patrimonio di vitigni autoctoni della tradizione campana. A partire dal Greco, il Fiano e l'Aglianico, veri porta bandiera regionali. Oggi l'azienda può contare su un complessivo di 300 ettari di vigneto, suddivisi in oltre 800 particelle che differiscono per altitudini, esposizioni e pendenze. Un meraviglioso puzzle naturale che esprime perfettamente la biodiversità del territorio, ed è in grado di dar vita a cru straordinari. E' attualmente una delle principali aziende vinicola del Sud Italia, con un export che copre più di 50 Paesi nel mondo. L'esperienza maturata in questi anni ha dunque portato la famiglia Capaldo, da sempre mente e anima dell'azienda, a decidere di esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni di Italia. E? nato cosi? il progetto "Tenute Capaldo" che racchiude un complesso di cantine che vanno da DUBL, sempre campana, alla toscana Campo alle Comete, passando per Basilisco, cantina biologica nel Vulture, Ognissole, biodinamica pugliese, Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per finire con FedeGraziani, piccolo gioiello sulle pendici dell'Etna. Tutte realtà accomunate dai medesimi valori: produrre vini di eccellente qualità nel rispetto del territorio di appartenenza.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Argillosi e minerali |
| **Esposizione Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino spumante brut |
| **Provenienza** | Campania |
| **Uve** | Falanghina 100% |
| **Gradazione** | 12% vol |
| **Temp. Servizio** | 8 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Pressatura soffice delle uve. Seconda fermentazione in autoclave come da metodo italiano |
| **Sensazioni** | Giallo paglierino brillante. Al naso note floreali efruttate. In bocca fresco e vivace, poi avvolgentee setoso. Finale lungo e persistente.Perlage molto fine e dalla spuma soffice |

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