ACQUISTATO IL .....

"Vulcanico" Falanghina Basilicata IGT 2024 2024



Bianco vulcanico

Vulcanico, Falanghina, Basilicata IGT. Lo propone la rinomata azienda vinicola Paternoster e cattura per la freschezza e la fragranza tipiche delle colline vulcaniche, unite alla solarità e la generosità del sud Italia. Il Monte Vulture, situato nel nord della Basilicata, è un vulcano ormai spento che domina il paesaggio circostante con il suo ingombrante profilo. I suoli vulcanici del Vulture sono ricchi di minerali, rendendo questa terra particolarmente adatta alla viticoltura. Le colline del Vulture, con altitudini che raggiungono i 600 metri, beneficiano di un microclima unico, caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte, che favoriscono una maturazione lenta e graduale delle uve. La Falanghina del Vulture è apprezzata per la sua freschezza e i suoi aromi delicati, che riflettono il terroir vulcanico da cui proviene. In questo caso la vendemmia viene effettuata manualmente per garantire la selezione delle uve migliori. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per preservare la freschezza e gli aromi naturali del frutto. Dopo la fermentazione, poi, il vino matura per circa cinque mesi in serbatoi di acciaio, a contatto con i propri lieviti, per sviluppare maggiore complessità e profondità. Alla vista, Vulcanico si presenta di un bel colore giallo paglierino tenue, arricchito da lucenti riflessi verdolini. Al naso, sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta fresca. In bocca, invece, è soprattutto fresco ed equilibrato, con un finale pulito che invita a bere. La mineralità, tipica del suolo vulcanico, è fine e ben delineata. Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente a una vasta gamma di piatti. Accompagna bene antipasti leggeri, piatti a base di pesce e verdure e formaggi freschi.

Ci troviamo nel cuore della Basilicata, l'azienda vinicola Paternoster rappresenta una storia di passione e tenacia che dura da oltre un secolo. Fondata da Anselmo Paternoster nel 1898, questa cantina è diventata un simbolo del potenziale dell'uva autoctona della regione, l'Aglianico del Vulture. Con la crescente popolarità dei vini vulcanici, la Basilicata e la Paternoster hanno catturato l'attenzione di una nicchia internazionale di esperti e giornalisti del vino. La famiglia Paternoster ha sempre creduto nel potenziale delle proprie terre, investendo continuamente in innovazione. Giuseppe "Pino" Paternoster, figlio del fondatore, ha portato un significativo progresso tecnologico e qualitativo all'azienda. Laureato presso la prestigiosa Scuola Enologica di Conegliano, Pino ha introdotto l'uso delle barrique per l'affinamento, migliorando notevolmente la qualità dei vini. I vigneti, gestiti secondo i principi dell'agricoltura biologica, si estendono su 20 ettari suddivisi in piccole parcelle nelle contrade di Barile, tra cui Rotondo, Macarico, Piani di Carro e Gelosia. La cantina fa oggi parte della galassia di aziende controllate dalla famiglia Tommasi.

La Vigna

Terreno	Vulcanico
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	falanghina 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi di acciaio a 16/18 °C. Maturazione per circa 5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdolini. Profumo: Intenso e persistente con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta. Gusto: Si presenta fresco ed equilibrato, con un finale pulito.

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