ACQUISTATO IL .....

"Fontana Della Loggia" Falanghina Irpinia DOC 2025 2025



La Vigna

Terreno	terreni gessosi e di estrazione vulcanica
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	falanghina 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: pigiatura soffice, macerazione per circa 12 ore a temperatura controllata (8°C-10°C). Pressatura, illimpidimento mosto. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Affinamento: in acciaio per circa 2 mesi sulle proprie fecce fini.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino con riflessi dorati. Sentori agrumati, in particolare, creano un bouquet complesso e persistente. Al palato intensa mineralità, media intensità.

Dal cuore della Campania

Un angolo d'Italia dove la terra evoca gesta contadine e il vento accarezza le vigne con una delicatezza. E' l'Irpinia, un luogo che vanta una tradizione vinicola profonda, culla di gioielli enologici che sanno sorprendere e conquistare. Ne è un bel esempio questa Falanghina, Irpinia DOC, Fontana della Loggia di Vinosia, un bianco autentico e generoso. Ci troviamo nel cuore della Campania, un territorio di straordinaria bellezza, caratterizzato da colline dolci e valli rigogliose, dove i suoli, spesso di origine vulcanica o argilloso-sabbiosa, sono ricchi di minerali. Queste peculiarità, unite ad altitudini che possono superare i 400 metri sul livello del mare, creano un microclima ideale per la viticoltura. La Falanghina ha trovato qui il suo habitat d'elezione, esprimendosi con una complessità e una freschezza uniche. Fontana della Loggia è frutto di una vendemmia rigorosamente manuale, effettuata nella seconda metà di ottobre, per garantire la selezione dei grappoli migliori. In cantina, le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice e il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Questa scelta è fondamentale per preservare la freschezza e la vivacità aromatica che contraddistinguono questo bianco, permettendo al vino di mantenere intatta la sua natura elegante e profumata. Nel bicchiere rivela un colore giallo paglierino luminoso con lievi riflessi verdognoli e anticipa un'esperienza olfattiva avvolgente e variegata. Al naso, infatti, si riconoscono note complesse e persistenti di agrumi, in particolare lime e pompelmo, arricchite da sentori esotici di kiwi e delicate sfumature floreali di gelsomino, con un sottofondo minerale che ne esalta la finezza. In bocca è piacevolmente secco, fresco e straordinariamente equilibrato, con un'intensa mineralità. Il finale è pulito e leggermente ammandorlato. Da provare con un crudo di mare o con un trancio di pesce spada alla griglia. Per i più golosi, infine, questa Falanghina è semplicemente perfetta con una mozzarella di bufala campana DOP: un'esplosione di sapori che celebra l'autenticità del Sud Italia.

Quando parli di Vinosìa non stai semplicemente citando una cantina irpina: stai evocando l'anima stessa di questo angolo montuoso della Campania. Qui i suoli vulcanici, i boschi di castagno e le forti escursioni termiche danno vita a vini di carattere inconfondibile. Fondata ufficialmente all'inizio degli anni 2000 dai fratelli Mario e Luciano?Ercolino, già noti per aver contribuito al successo di Feudi?di?San?Gregorio, l'azienda nasce dal desiderio di "fare vino a modo nostro", puntando solo su vitigni autoctoni e su pratiche moderne ma rispettose dell'ambiente.?Il quartier generale è a Paternopoli, nel cuore, a pochi chilometri dal borgo di Lugosano. Qui, su 20?ettari di vigneti arrampicati tra i 380 e i 550?metri sul livello del mare, l'Aglianico regna sovrano accanto a Fiano, Greco e Falanghina. Ma Vinosìa non si ferma ai tipici grandi classici: gli ettari a Sud Ovest, ad esempio, ospitano anche Negroamaro e Primitivo, offrendo così una doppia lettura del Sud Italia, tra altitudine e brezza marina.?La cantina, semi?interrata e disegnata dall'architetto Alessandro?Di?Blasi, sembra scolpita nella collina: soluzione che garantisce temperatura costante, risparmio energetico e un colpo d'occhio che fonde architettura e paesaggio senza forzature. Vinosìa ha fatto della sostenibilità un pilastro della sua attività, grazie

all'installazione di pannelli fotovoltaici, al recupero delle acque di lavaggio e a un sistema di coibentazione che taglia circa 60?tonnellate di CO? l'anno. In vigna si prediligono pratiche a basso impatto, con sovesci e minimi trattamenti chimici, mentre in cantina si lavora con lieviti indigeni selezionati in parcella e micro?ossigenazione dolce in barrique di rovere francese, rinnovate con criterio per evitare eccessi di legno.

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