ACQUISTATO IL .....

Falanghina Campi Flegrei DOC 2024 2024



Per chi cerca carattere e identità nel calice

La Falanghina Campi Flegrei DOC nasce su suoli sabbiosi di origine vulcanica, a pochi passi dal mare. È l'espressione più autentica della Falanghina flegrea, coltivata su vigne spesso a piede franco. Al naso regala profumi di agrumi, fiori bianchi ed erbe mediterranee. Il sorso è fresco, teso e marcatamente sapido. La mineralità accompagna una beva scorrevole e luminosa.

La Cantina La Sibilla è una realtà vitivinicola familiare dei Campi Flegrei (Campania) con oltre cinque generazioni di storia, custode di vigne a piede franco e tradizioni millenarie. I suoi vini nascono su colline sabbiose di origine vulcanica con vista mare, esprimendo freschezza, mineralità e identità territoriale in ogni sorso. La famiglia Di Meo lavora con cura e rispetto del territorio, valorizzando vitigni autoctoni come Falanghina e Piedirosso e preservando tecniche antiche integrate a un approccio moderno. La Sibilla interpreta il terroir unico dei Flegrei con vini sinceri, armonici e piacevolmente gastronomici.

La Vigna

Terreno	Costa mediterranea di origine vulcanica, con terreno sabbioso formato da ceneri e lapilli, e caratterizzata da scarsa piovosità
Esposizione	sud-ovest
Allevamento	Guyot semplice impalcato a 80 cm e spalliera puteolana
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	falanghina 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia manuale in vigna in contenitori di vimini. Le uve vengono pigiadiraspate e vinificate in assenza di ossigeno, ad una temperatura controllata di 5°C e con una macerazione di 12 ore. La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura massima di 17/18°C, ed è seguita da affinamento in contenitori in acciaio della durata di 6 mesi; dopo alcuni travasi, il vino viene quindi imbottigliato intorno alla fine del mese di marzo.
Sensazioni	Vino dal colore paglierino chiaro con leggera sfumatura verdolina, esibisce al naso note di ginestra e fiori della macchia mediterranea. Il gusto è fresco, particolarmente armonico e morbido.

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