



ACQUISTATO IL

Falanghina del Sannio Taburno DOP

2016

Va giù che è un piacere



La Falanghina deve essere così: giallo paglierino, fresca e piacevole. Profumata al punto giusto, fruttata e secca. La Falanghina piace a tutti, con quella freschezza e quella facilità di abbinamento è perfetta come aperitivo ed eccezionale a tutto pasto con piatti di pesce. E la Falanghina di Torre del Pagus, così centrata e beverina, è una certezza.

Siamo nel Sannio, in provincia di Benevento, patria della Falanghina, dove tra le verdi colline alle pendici del Monte Taburno Torre del Pagus punta alla valorizzazione dei vitigni autoctoni della zona. Realtà emergente nata nel 2001, ha fatto della naturalità dei vini la sua bandiera, producendo anche una linea senza solfiti chiamata "Solfree".

La Vigna	
Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Sud/sud-ovest, 250m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Bianco fermo secco DOP
Provenienza	Campania
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Bicchieri piacevoli per tutto il prossimo anno
Abbinamento	Aperitivi leggeri, primi e secondi di pesce anche elaborati
Vinificazione	Vinificazione con macerazione bucce a temperatura di 5° C per circa 12 ore. Pressatura soffice e decantazione. Fermentazione a 14° C in acciaio senza aggiunta di lieviti selezionati, affinamento in acciaio per 8 mesi. Imbottigliamento con filtrazione ad 1 micron. Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi
Sensazioni	Versione centratissima. Colore giallo paglierino, al naso è minerale, fruttata. L'assaggio è semplice, beverino

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821