ACQUISTATO IL .....

Falanghina del Sannio DOP Svelato 2015

Sveliamo l?essenza del Sannio

La Falanghina fa parte del trio delle meraviglie campano, insieme a Greco e Fiano. Dei tre, La Falanghina è sicuramente il più fresco e facilmente abbinabile: leggera e beverina è il classico bianco fresco adatto a un bell'aperitivo!

Il Sannio è una delle zone campane maggiormente vocate per la produzione di vini bianchi, ed è un territorio che nel nostro viaggio alla scoperta delle realtà vinicole artigianali conosciamo e apprezziamo ogni giorno di più, anche grazie all?Azienda Terre Stregate, che con i suoi vini bianchi ci ha veramente ammaliato. E te li vogliamo svelare tutti, dopo il Greco Aurora che ci ha colpito con i suoi profumi floreali e leggermente fruttati e il Fiano Genius Loci che sa accompagnare perfettamente i piatti più saporiti, arriva finalmente la Falanghina: naso floreale e ottima beva, per un bottiglia premiata 3 Bicchieri Gambero Rosso e medaglia di bronzo Decanter World Wine Awards 2016! Il nome Falanghina sembra provenire dal termine latino "phalange", ovvero i pali di sostegno da cui secondo la tradizione la vite era sorretta. Il nome ?Terre Stregate? deriva invece dalla credenza popolare secondo la quale le streghe sono nate nei pressi della città di Benevento. Azienda con radici storiche nella zona, Terre Stregate possiede e coltiva 22 ettari di vigneti e punta tutto su varietà autoctone del Sannio Beneventano come la Falanghina, il Greco, il Fiano e l?Aglianico.

La Vigna

Terreno	Calcareo, argilloso, ricco di scheletro
Esposizione	Sud-est, da 350 a 500m s.l.m.
Allevamento	Cortina bassa con potatura guyot
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco DOP
Provenienza	Campania
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro un anno da oggi
Abbinamento	Ottimo in abbinamento a piatti di pesce, ma lo consigliamo anche per un fresco aperitivo
Vinificazione	Criomacerazione in acciaio inox a bassa temperatura (0-5°C) per 24 ore; fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata (15-18°C) per circa 20 giorni; Maturazione sulle fecce nobili per 4 mesi; affinamento 2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Paglierino splendente, al naso note fruttate, poi accenni floreali. Bocca dal corpo snello, di ottima beva, con sentori di ginestra sul finale

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