



ACQUISTATO IL

Falanghina del Sannio DOC

2017

Fuori dal comune



Davvero fuori dai canoni della Falanghina semplice come la conosciamo, la versione di Tenuta Oppida Aminea è di un bel giallo intenso, ed esprime la sua forza solleticando tutti i sensi. Al naso trasmette inebrianti profumi di scorza d'agrumi, fiori bianchi, e all'assaggio è corposa, appagante. Imperdibile!

Nel Sannio beneventano sorge una delle tenute dell'Arcipelago Muratori, la tenuta Oppida Aminea, nata con l'obiettivo di valorizzare i vitigni bianchi ("gialli") della zona, mantenendo inalterato l'antico stile dei vini, che li voleva carichi di colore e imbottigliati più tardi dei vini bianchi di pronta beva. "I vini di Oppida Aminea nascono dalle varietà presenti sul territorio fin dai tempi più antichi. Io amo definirli gialli, perché voglio che esprimano la ricchezza e la longevità dei vitigni che sono alla base dei nostri Fiano, Greco, Falanghina e Coda di Volpe. Nel vigneto abbiamo impiantato anche varietà in via di estinzione, per recuperare il patrimonio ampelografico proprio del Sannio" queste le parole di Francesco Iacono, enologo di Oppida Aminea.

La Vigna

Terreno	Tufaceo mediamente argilloso, matrice marnoso-calcareo
Esposizione	Sud-est, 350 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco DOC
Provenienza	Campania
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Entro un anno da oggi
Abbinamento	Primi e secondi piatti di pesce, crostacei, frutti di mare.
Vinificazione	Fermentazione in bianco in acciaio a una temperatura controllata inferiore ai 20°; fermentazione malolattica svolta; affinamento in acciaio sui lieviti per 3 mesi; affinamento in vetro almeno 2 mesi.
Sensazioni	Colore giallo oro, al naso sensazioni fruttate e profumi di agrumi; bocca di buona struttura, spiccatamente fresca.

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