



ACQUISTATO IL

Falanghina DOC Irpinia

2015

Freschezza campana



Nel contesto campano, l'Irpinia è una zona interna dal clima più fresco, con una maggiore escursione termica, il che si traduce in vini più fruttati e dal corpo più snello rispetto ad altre zone campane. Fresca, dai toni fruttati, corpo morbido e una leggera sapidità sul finale, la Falanghina di Vigne Guadagno è davvero un ottimo modo per conoscere i vini della verde Irpinia.

Una storia che sembra quasi una favola, quella di Vigne Guadagno. Due fratelli, un vigneto di cui sono venuti in possesso quasi per caso, e la voglia di cogliere questa opportunità. E così nasce Vigne Guadagno, una giovane azienda che oggi conta più di 10 ettari coltivati a falanghina, fiano, greco, aglianico.

La Vigna	
Terreno	Franco sabbioso limoso
Esposizione	Sud-est, 350m s.l.m.
Allevamento	Contro spalliera guyot guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Campania
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Per tutta l'estate
Abbinamento	Piatti a base di pesce grasso (ragù di cernia, tonno in agrodolce etc.), aperitivi, antipasti e primi piatti della cucina mediterranea.
Vinificazione	Parte dell'uva viene raccolta anticipatamente per la preparazione della fermentazione spontanea; successivamente il restante raccolto subisce una pressatura soffice e la decantazione statica. Fermentazione e affinamento in acciaio.
Sensazioni	Giallo paglierino, al naso note fruttate, e all'assaggio corpo morbido e finale di sapidità appena accennata

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