ACQUISTATO IL .....

Vulcanico Falanghina Basilicata IGT 2019 2019



Dalle pendici del Monte Vulture

Il nome Vulcanico sottolinea la provenienza della Falanghina alle pendici del Monte Vulture. Un luogo incantevole dove, grazie a un microclima molto particolare, le uve conservano freschezza e finezza dei profumi, pur maturando sotto il caldo sole del Sud Italia. Vinificazione accurata in acciaio a temperatura controllata e successiva maturazione di circa 5 mesi con permanenza sui propri lieviti, questo bianco non passa certo inosservato. Nel bicchiere si presenta di un bel colore paglierino tenue con lucenti riflessi verdolini a testimonianza della sua fresca vitalità. Al naso è intenso e persistente, con riconoscimenti evidenti di piccoli fiori bianchi e frutta ben matura. In bocca è fresco ed equilibrato, con un finale pulito di bella lunghezza. Il vino ideale per iniziare un pranzo o una cena in compagnia. Perfetto come aperitivo, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce e con i formaggi freschi.

Dal Veneto al mondo intero. Tommasi è un'azienda familiare fondata nel 1902 e oggi diretta dalla quarta generazione della famiglia. Un nome che è, per tanti appassionati di vino, garanzia di assoluta qualità. Nel corso degli anni l'azienda è cresciuta molto, acquisendo vigneti e proprietà in diverse parti d'Italia. Oggi la Tommasi Family Estates costituisce una solida realtà imprenditoriale, che può contare su un totale di circa 570 ettari vitati, suddivisi in cinque regioni. Sette tenute tra la Valpolicella Classica e la Puglia, passando per Lombardia, Toscana e oggi perfino la Basilicata. A differenza di altre realtà imprenditoriali che crescendo hanno via via perduto il gusto per la ricerca di qualità e la passione per il territorio, in Tommasi questi valori sono rimasti centrali. Una grande azienda premiata dalla critica internazionale e presente con i propri prodotti in decine di mercati, che ha saputo mantenere uno spirito famigliare.

La Vigna

Terreno	Vulcanico
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Basilicata
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi di acciaio a 16/18 °C. Maturazione per circa 5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdolini. Profumo: Intenso e persistente con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta. Gusto: Si presenta fresco ed equilibrato, con un finale pulito.

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