ACQUISTATO IL .....

"Serrocielo" Falanghina del Sannio DOC 2021 2021



La Falanghina non tradisce mai le aspettative

Serrocielo si distingue a colpo d'occhio. Perché come tutte le selezioni di Feudi di San Gregorio è proposta in una bottiglia dal design modernissimo, e perché la sua etichetta, tanto minimal quanto stilosa, è di colore blu vivo. Il blu, ci piace credere, del cielo partenopeo durante le sue lunghe e caldi estati. Nasce da Falanghina in purezza, proveniente da alcuni cru aziendali tra i circa 800 individuati. Vinificazione in acciaio e circa 6 mesi di permanenza sui propri lieviti con ripetuti e frequenti batonnage, rendono questo bianco piacevolmente grasso e complesso. Colore giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdi a sottolineare la natura giovanile di questo vino, al naso è un'esplosione di piccoli fiori bianchi e di frutta. E' il vino giusto per accompagnare, con soddisfazione, i grandi classici della cucina marinara. Dal sautè di vongole, all'insalata di gamberi, fino alle cozze ripiene e agli spaghetti ai crostacei.

C'è un sottile fil-rouge che unisce tutto ciò che è stato fatto a Feudi di San Gregorio, fin dalla sua nascita nel 1986. E' il desiderio di valorizzare al meglio l'inestimabile patrimonio di vitigni autoctoni della tradizione campana. A partire dal Greco, il Fiano e l'Aglianico, veri porta bandiera regionali. Oggi l'azienda può contare su un complessivo di 300 ettari di vigneto, suddivisi in oltre 800 particelle che differiscono per altitudini, esposizioni e pendenze. Un meraviglioso puzzle naturale che esprime perfettamente la biodiversità del territorio, ed è in grado di dar vita a cru straordinari. E' attualmente una delle principali aziende vinicola del Sud Italia, con un export che copre più di 50 Paesi nel mondo. L'esperienza maturata in questi anni ha dunque portato la famiglia Capaldo, da sempre mente e anima dell'azienda, a decidere di esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni di Italia. E? nato cosi? il progetto "Tenute Capaldo" che racchiude un complesso di cantine che vanno da DUBL, sempre campana, alla toscana Campo alle Comete, passando per Basilisco, cantina biologica nel Vulture, Ognissole, biodinamica pugliese, Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per finire con FedeGraziani, piccolo gioiello sulle pendici dell'Etna. Tutte realtà accomunate dai medesimi valori: produrre vini di eccellente qualità nel rispetto del territorio di appartenenza.

La Vigna

Terreno	Costituito da argille arenacee e da depositi di ghiaie
Esposizione	Sud Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Campania
Uve	FALANGHINA
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi di acciaio a16/18 °C. Circa 5-6 mesi in acciaio con permanenza sui propri lieviti e ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini.
Sensazioni	Il colore è giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdi. Nette sono le sensazioni di piccoli fiori bianchi e di frutta. Al palato si presenta fresco e morbido.

© 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