ACQUISTATO IL .....

Falanghina Roccamonfina IGP 2014

Il fascino di uno dei vitigni più antichi d?Italia

In Campania la falanghina origina da sempre ottimi vini bianchi. La Falanghina Roccamonfina di Villa Matilde è uno di quelli che ci ha colpito di più. Un'interpretazione di grande carattere, con profumi finissimi di petali di rosa e pesca bianca, e una bocca distesa e invitante.

Il nome della falanghina sembra derivi dal fatto che questa varietà di vite ha portamento espanso, e tradizionalmente veniva legata a pali di sostegno detti "falanghe", da cui falanghina, ossia "vite sorretta da pali". È il vitigno a bacca bianca principe dell'Ager Falernus, la zona ai piedi del Monte Massico, dove svetta il vulcano spento Roccamonfina che dà il nome a questo vino. La falanghina è alla base anche dello storico Vinum Falernum decantato da Plinio, Virgilio, Marziale ed Orazio, oggi riportato in auge da alcune aziende della zona, tra cui Villa Matilde, con la DOC Falerno del Massico. Villa Matilde è una dichiarazione d'amore all'Ager Falernus, alla sua storia, ai suoi vitigni e ai suoi vini. Un progetto avviato negli Anni Sessanta da Francesco Paolo Avallone, e portato avanti oggi dai figli Maria Ida e Salvatore: 75 ettari coltivati a falanghina del biotipo falerna e, a bacca rossa, aglianico e piedirosso sempre del biotipo falerno, oltre al primitivo che unito all' aglianico dà vita al Cecubo, altro vino di oraziana memoria rinato grazie all'opera di archeologia enologica condotta dalla famiglia Avallone. Nel 2009, Anno Internazionale del Pianeta Terra, Villa Matilde ha avviato "Emissioni zero", un ampio progetto di sostenibilità ambientale che ha l'obiettivo di azzerare progressivamente le emissioni di gas serra e produrre vino in maniera eco-compatibile.

La Vigna

Terreno	Vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio
Esposizione	80-140 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Ottimo per i prossimi 2 anni
Abbinamento	Antipasti leggeri, carni bianche, pietanze di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 10/12° per circa 20 giorni. Affinamento in acciaio inox per circa 3 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino cristallino; naso molto fine, di petali di rosa e pesca bianca; bocca morbida, equilibrata e beverina

© 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