



ACQUISTATO IL

Falanghina "Aleis" BIO Puglia IGP 2022

2022

BIO elegante e vero



Svinando®

Non è solo roba da Millennials: Sacco Vignaioli Apuli propone con questa Aleis Falanghina BIO un bianco dalle caratteristiche peculiari, prima tra tutte la provenienza delle uve da un'unica vigna. E se BIO significa rispetto e aderenza alla tradizione, Alea centra in pieno il bersaglio offrendo un corredo aromatico di grande ampiezza ed espressività. La riscoperta del vitigno Falanghina inizia a irretire lo sguardo, con un colore giallo paglierino venato d'oro. Il naso apre a sensazioni floreali, con chiari echi di fiori bianchi e frutta. Sono l'acidità e la mineralità a conquistare, con il primo assaggio a liberare una natura ben bilanciata, seppur piacevolmente complessa. Notevole in abbinamento con sapori affumicati, in particolare con carni bianche e pesce alla griglia. Aleis Falanghina BIO di Sacco Vignaioli Apuli è un equilibrio delicato, un piacere da sorseggiare per scoprire la Puglia da un punto di vista tutto nuovo... e buonissimo.

Sacco Vignaioli Apuli significa Puglia: Puglia da scoprire attraverso una selezione di uve di sola provenienza regionale, di grande qualità. Entusiasmo e passione accompagnano la famiglia Sacco in un percorso attento, che ha visto trascorrere 10 anni prima di produrre la prima bottiglia. E se 10 anni vi sembrano troppi, o troppo pochi, per arrivare ad affermarsi in un panorama vinicolo complesso come quello Pugliese, solo perchè ancora non avete stappato un loro vino. Azienda giovane, dinamica, attenta ai particolari, Sacco Vignaioli Apuli produce vini autentici, capaci di regalare agli appassionati autentiche emozioni.

La Vigna

Terreno medio calcareo con frazioni di argilla

Esposizione Est - Ovest, 200m s.l.m.

Allevamento Tendone

Densità imp. 2.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco IGP

Provenienza Puglia

Uve Falanghina 100%

Gradazione 14,00% vol

Temp. Servizio 14°

Quando Berlo entro 2 anni da oggi

Abbinamento pesce alla griglia

Vinificazione La fermentazione avviene a temperatura controllata con lieviti indigeni con macerazione sulle bucce per 7 giorni

Sensazioni Una riscoperta del vitigno varietale Falanghina caratterizzata da una grande acidità e mineralità

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