



ACQUISTATO IL

"Kairós" Falanghina Campi Flegrei DOC 2022

2022

Bianco dal carattere vulcanico



Svinando®

Kairós è una invitante Falanghina dei Campi Flegrei DOC. Bianco di bel carattere che nasce su suoli di antica origine vulcanica, acquisendo una personalità unica e ben riconoscibile. Le uve utilizzate per la sua produzione provengono da vigneti che godono di una bella esposizione e che si trovano a circa 130 metri sul livello del mare. Questo, unito alla relativa vicinanza con la costa, garantisce ai grappoli in maturazione di godere di sole e calore ma anche di una piacevole brezza che limita il rischio di eccessivo calore. Grazie al suolo vulcanico, inoltre, la fillossera non è arrivata da queste parti, permettendo ai produttori di coltivare le proprie vigne su piede franco, ossia senza necessità di innestare le varietà tradizionali su radici americane. I grappoli, raccolti a mano e trasportati in cantina all'interno di casse forate, vengono selezionati e pressati in modo soffice. Fermentazione rigorosamente a bassa temperatura e successivo affinamento di 5 mesi in serbatoi di acciaio in contatto con le proprie "fecce nobili". Solo a quel punto il vino è pronto per essere messo in bottiglia e posto in commercio. Giallo paglierino, i profumi più evidenti sono quelli di fiori e frutta matura. In bocca risulta inizialmente morbido, poi fresco con un caratteristico finale decisamente minerale. E' il vino perfetto per accompagnare un aperitivo tra amici. Ottimo in mille occasioni, accompagna piatti semplici a base di pesce e crostacei. Perfetto anche con i delicati piatti vegetariani.

L'Azienda Agricola Cantavita si trova a Marano di Napoli. A gestire la cantina è un giovane agronomo ed enologo, Michelangelo Schiattarella, un vero e proprio artigiano del vino. I vigneti aziendali si trovano in diverse aree della regione. La scelta fondamentale, infatti, è stata quella di legare le uve al territorio di provenienza. Dai Campi Flegrei, dunque, provengono le varietà Piediroso e Falanghina usati per la produzione dei vini DOC. Dal Sannio, invece, arrivano Aglianico e Falanghina, mentre il Primitivo arriva dalla zona degli Aurunci, a cavallo tra il basso Lazio e la provincia di Caserta. Il fulcro delle attività, però, si svolge in cantina. I vini bianchi e i rossi seguono procedure diverse e tempistiche differenti. Ogni grappolo viene accuratamente selezionato e lavorato nel pieno rispetto della materia prima di partenza. Ogni vasca è seguita e monitorata in tutte le fasi, così che i vini possano giungere alla delicata fase di affinamento, secondo i tempi giusti, senza stress.

La Vigna

Terreno	sabbioso di origine vulcanica
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	2500

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Campania
Uve	Falanghina 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione I grappoli, raccolti a mano e trasportati in casse forate, sono selezionati e pressati sofficemente. La Fermentazione avviene rigorosamente a basse temperature e con una durata di circa 40 giorni. Affinamento di circa 5 mesi in serbatoio di acciaio su "fecce nobili" e sottoposto a bâtonnage periodici. Successivamente in bottiglia

Sensazioni Colore giallo paglierino. I profumi di fiori e frutti si mescolano ad un sottofondo sulfureo caratteristico. Al palato risulta inizialmente morbido, successivamente fresco con un carattere finale minerale

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.