

VITIGNO

100% Falanghina

ZONA DI PRODUZIONE

Vigna di proprietà in località Santa Vara, si estende in un corpo unico di fronte alla cantina nel comune di Luogosano e Sant'Angelo all'Esca nell'areale di produzione della Denominazione "Irpinia Falanghina doc" vigneti di proprietà. Altitudine: 430 m slm.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-sabbioso, profondo, con buona dotazione organica ed elementi vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano, vengono immediatamente trasportate in cantina, selezionate, e pressate intere. L'illimpidimento del "mosto fiore" avviene a freddo. La fermentazione è svolta in botte grande, poi il vino affina sulle proprie fecce fini sempre in legno. Segue una fase di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Profumo

Profumo al naso si presenta complesso e aromatico, ricco di note fruttate esotiche e agrumate con rimandi dolci di pepe bianco.

Sapore

Elegante, avvolgente con ottima freschezza, molto persistente.

Abbinamenti gastronomici

ideale con piatti di buona struttura, primi di terra o mare di media struttura, formaggi, piatti delicatamente speziati, particolarmente indicato con pietanze di mare cotte al forno. Perfetto in abbinamento con la Spigola in crosta di sale. Servire alla temperatura di 10°C/12°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



SANTA VARA

FALANGHINA D.O.C.

Di fronte alla cantina si estende la località Santa Vara, il sito che accoglie le uve Falanghina che danno vita a questo vino dalle caratteristiche uniche. Infatti, il vino Santa Vara è l'espressione della vinificazione in purezza delle uve Falanghina coltivate in un sito particolarmente vocato tanto da possedere caratteristiche peculiari e irripetibili.