

Vesevo

Beneventano Falanghina

IGT

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Falanghina. Falanghina può essere considerato un vitigno semi-aromatico, che esprime un frutto intenso e gradevole ed un'acidità bilanciata, che gli dona persistenza e freschezza al palato.

Area di produzione: Benevento. Suolo vulcanico e argilloso, ricco di elementi che assicurano alle viti una condizione di crescita bilanciata. Clima temperato, con grandi escursioni termiche tra giorno e notte, con lunghe estati calde. L'inverno è caratterizzato da piogge frequenti e neve.

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a bassa temperatura compresa tra i 12-14 °C, batonnage sulle bucce, stabilizzazione a freddo, filtrazione.

Idea del vino: Vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità

Caratteristiche sensoriali: di colore giallo paglierino e dal profumo intenso e abbastanza persistente. Al palato risulta equilibrato, intenso e abbastanza persistente.

Abbinamenti gastronomici: Vino facile da bere, ottimo come aperitivo, bene con primi piatti leggeri, carni bianche e delicate formaggi giovani, ideale con il pesce.

Temperatura di servizio: 10-12 °C circa

