

Falanghina



BENEVENTANO IGP, ITALIE

Millésime 2017

Domein: Vigne Sannite - CECAS

Vigne Sannite is een project van de CECAS groep (Centro Cooperativo Agricolo Sannita), een selecte groep wijnmakers uit de regio Samnium (Sannio) die garant staat voor wijnen van uitzonderlijke kwaliteit. Ze hechten veel belang aan het terroir met hun autochtone druivenrassen (Falanghina, Barbera, Aglianico, Piediroso, Greco, Coda di Volpe, Fiano). De vinificatie van de wijnen vindt plaats in Castelvenere (Benevento, regio Campania).

Druivensoorten: 100% Falanghina

Bodem: Klei, kalk, zand en vulkanisch gesteente

Vinificatie:

De druiven worden zorgvuldig gesorteerd in de wijngaard en vervolgens zacht geperst en onsteeld. Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur (13 à 15°C) op inox vaten om het frisse, fruitige en aromatische karakter van de wijn te bewaren.

Serveersuggesties:

Ideaal bij slaatjes met vis.

Alcoholgehalte: 12,5%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Falanghina



BENEVENTANO IGP, ITALIE

Millésime 2017

Domaine: Vigne Sannite - CECAS

Vigne Sanitte est un projet du groupe CECAS (Centro Cooperativo Agricola Sannita), une sélection de vigneron de la région de Samnium (Sannio) qui produit des vins de haute qualité. Le terroir et ses cépages autochtones (Falanghina, Barbera, Aglianico, Piediroso, Greco, Coda di Volpe, Fiano) sont primordiaux. (Benevento la région de Campania)

Cépages: 100% Falanghina

Sol: Argilo-calcaire, sableux, volcanique.

Vinification:

Les raisins sont triés à la vigne et ensuite pressuré doucement et égrappés . Fermentation sous température contrôlée (13 à 15°C) en cuves inox afin d'obtenir un vin frais, fruité et aromatique.

Accords Mets:

Idéal avec des salades à base de poisson.

Taux d'alcool: 12,5%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6