CLAUDIO QUARTA
VIGNAIOLO

Shop online

Falanghina Beneventano

Annata
2023

Denominazione
IGP

Cantina
Cantina Sanpaolo

Esplosione di fiori di campo e note balsamiche nel calice. Polpa di pera e mela annurca. Acidità e morbidezze in meravigliosa armonia.

SANPAOLO - CAMPANIA (Torrioni, Avellino), ITALIA

Alcohol	Acid	Residual sugar
13%	ND	3.1. g/L

Arroccata su una collina vulcanica circondata da vigneti e boschi, raccoglie l'eredità di un areale storico e lo proietta nel futuro con una visione e linguaggio contemporanei. Sorge nella capitale del Greco di Tufo DOCG nel cuore dell'Irpinia, su una dorsale collinare, a destra del fiume Sabato. Le uve provengono dagli appezzamenti selezionati negli areali più vocati e si coltivano fino a 700 metri d'altezza, dove la forte escursione termica ne esalta l'aromaticità. Il terreno è vario tra argilloso, calcareo, sabbioso e con ceneri del Vesuvio.

VARIETÀ

100% Falanghina
RESA PER ETTARO: 80 Q / HA
6 mesi acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso note di agrumi, albicocca, frutti a polpa bianca cui fanno eco sentori tostati e fiorellini di campo. Sorso succoso, sapido, fresco e al tempo stesso morbido. Finale lungo e persistente. Ideale per aperitivi e piatti di mare, risotti, latticini e formaggi poco stagionati.

ULTIMI PREMI

2024
I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2 STELLE V.2022