

I CLASSICI GUARDIOLO FALANGHINA

La Guardiense I Classici Guardiolo Falanghina del Sannio DOP este un vin alb sec, obținut 100% din soiul de struguri Falanghina, cultivat în regiunea Sannio Beneventano din Campania, Italia. Acest vin reflectă tradiția și terroir-ul specific zonei, oferind o experiență gustativă autentică. Falanghina este un soi autohton, cultivat aici din antichitate, iar acest vin reflectă tradiția și pasiunea producătorilor pentru terroir-ul local. Aromat, proaspăt și elegant, Guardiolo Falanghina este apreciat pentru complexitatea sa minerală și finisajul persistent, fiind un simbol al autenticității vinurilor din Campania.

TERROIR

VIILE: Podgoriile sunt situate pe dealurile din Sannio Beneventano, caracterizate printr-un terroir diversificat, incluzând terase aluviale, platouri vulcanice cu tuf gri și dealuri vechi cu marne.

PERIOADA DE RECOLTARE: Recoltarea se face manual, de obicei în a doua decadă a lunii septembrie, când strugurii ating maturitatea fenolică ideală. Seleția riguroasă a ciorchinilor se face dimineața devreme, pentru a păstra aciditatea naturală și aroma proaspătă a strugurilor.

VINIFICATIE: Strugurii sunt supuși unei macerări la rece, urmați de o presare delicată. Fermentația alcoolică are loc în rezervoare de oțel inoxidabil, la o temperatură controlată de 13°C, pentru a păstra aromele proaspete și fructate ale vinului.



SOIURI DE STRUGURI
100% Falanghina

TIP DE VIN **FORMAT**
Vin alb sec 0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE
8-10 °C

ZAHAR REZIDUAL
-

GRADUL ALCOOLIC
12% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE :Galben pai, cu reflexii verzui strălucitoare.

AROMA : Note florale delicate, cu accente de flori de portocal și citrice, completate de nuanțe subtile de fructe exotice.

GUST : Proaspăt și echilibrat, cu o mineralitate plăcută și o persistență fructată îndelungată.

ASOCIERI CULINARE

Acest vin se potrivește perfect cu aperitive ușoare, gnocchi sau paste de casă cu sos de roșii, fructe de mare, pește la grătar și brânzeturi proaspete.