



CONSOLI®

VINI DAL 1920

La Falanghina è un vitigno autoctono di pregio di antiche, nobili e gloriose tradizioni. Vigoroso e produttivo discende da ceppi greco-balcanici e fu introdotto in Campania dagli Aminei, popolo pelagico. La storia secolare di questo vitigno a bacca bianca oggi si ritrova nella base ampelografica dei vini a denominazione d'origine più pregiati del Sannio. L'etimologia del suo nome si pensa derivi dal termine "falanga", palo utilizzato per appoggiare ceppi di vite secondo il metodo di coltura puteolano, tuttora diffuso.

NOBILTERRA

FALANGHINA DEL BENEVENTANO

Indicazione Geografica Protetta

Questa Falanghina, coltivata su terreni collinari calcareo-argillosi, è prodotta con vinificazione e affinamento delle uve interamente in acciaio. Grazie a questo processo il vino si arricchisce di profumi e glicerolo. Ciò lo rende un vino riuscito perché riesce ad esprimersi in maniera pregevole qualunque sia la zona dove viene prodotto.

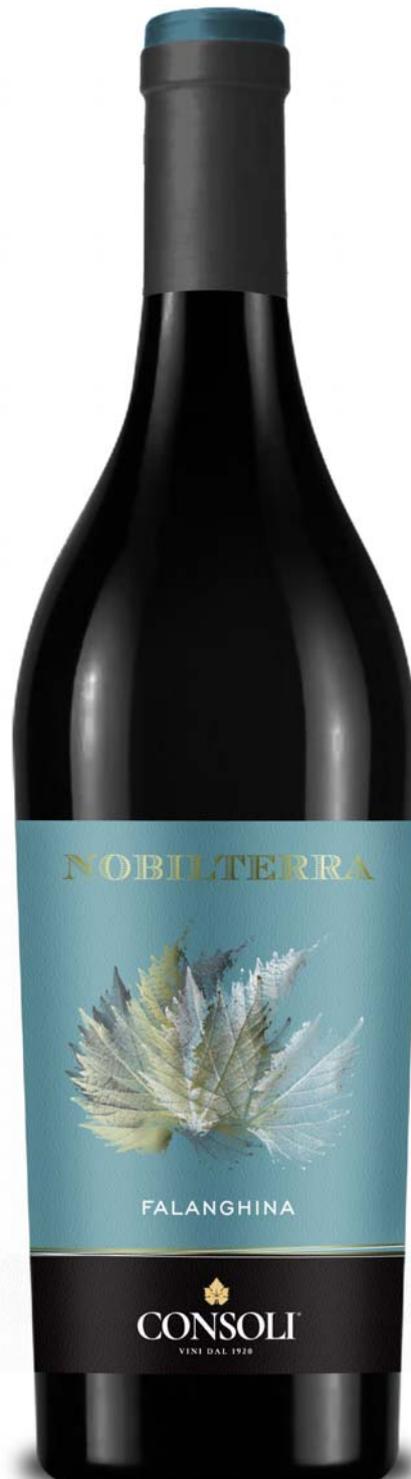
È prodotto unicamente da uve Falanghina.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C.



ESAME ORGANOLETTICO

È un bianco dalla buona personalità. Il profilo sensoriale del vino presenta un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è fine, molto intenso e persistente, dominato da note fruttate, di mela e frutti esotici e da note floreali di ginestra e biancospino. Al gusto è un vino piacevole e fresco, fruttato, sapido e di buona persistenza.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Mostra le migliori virtù in abbinamento con i piatti di pesce, specie quelli a tendenza dolce come i crostacei.