

Vesevo Falanghina Beneventano IGP

Vesevo, Kampanien, Italien

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Falanghina
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, saftig and anhaltend
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	10-12°C
Servierempfehlung:	passt zu Risotto, Spaghetti mit Meeresfrüchten, gewürztem Huhn, Pasteten und Fischgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 50 01

Charakteristik

Falanghina kann als halbaromatische Sorte betrachtet werden. Die intensive und saftige Frucht sowie die ausgewogene Säure sorgen für Länge und Frische am Gaumen. Mittelkräftig, gut ausbalanciert, ziemlich intensiv und anhaltend.

Klima/Terroir

Die Früchte stammen aus dem Gebiet von Benevento. Die Weinberge befinden sich auf 400-600 m ü.d.M. mit perfekter Sonneneinstrahlung und mit einer Bodenzusammensetzung, die drei verschiedenen Elementen entspricht: Vulkanasche, Ton und Kalkstein. Diese Aspekte sind die perfekten Zutaten für eine wunderbare Kombination aus Frische, Aromen und heller Säure.

Ausbau

Nach der Lese werden die Trauben gemaischt und schonend gepresst. Nach dem statischen Absetzen des Mostes erfolgt die erste Gärung bei niedriger Temperatur. Anschließend folgt die Batonnage, Kaltstabilisierung und Filtration.

Das Weingut

Das Weingut Vesevo ist ein recht junges mit über 60ha großes Weingut und produziert einige der besten Weine der Region. Als Teil der Fantini Gruppe werden zum einen moderne Technologien aber auch jahrtausendealten Weinbautradition der Region vereint. Der Name „Vesevo“ ist eine antike Bezeichnung für den Vulkan Vesuv, welche die Landschaft Kampanies über eine lange Zeit geprägt hat. Das Terroir der Region ist geprägt von vulkanischen Böden, die den Weinen einen einzigartigen Charakter verleihen. Dadurch gelingt es Vesevo sehr hochwertige Weine zu produzieren und den traditionellen italienischen Weinbau in die Moderne zu transportieren.

