

Falanghina, Vinosìa

Falanghina är en lokal antik, druvsort från Campania. Traditionellt sätt har viner på denna druva serverats till skaldjur i södra Italien. I slutet av 1990-talet blev dock Falanghinaviner ett populärt barvin i hela Italien och druvan fick ett rejält uppsving. Det är lätt att förstå vinets popularitet, det är fruktigt och tillgängligt, laddad med exotisk frukt. Det som gör Vinosias Falanghina extra bra är den friska syran som ger vinet en elegans, vilket man ibland kan sakna i viner på denna druva. Vinosias Falanghina är perfekt som barvin eller aperitif och fungerar bra som buffévin. Prova gärna till rätter på skaldjur, nyanserade rätter på fisk, milda rätter på pasta eller ris, ljusa charkuterier såsom mortadella och parmaskinka samt färska ostar typ mozzarella och burrata.



Årgång	2017
Druvsort	Falanghina 100%
Alkoholhalt	13 %
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Beneventano IGT
Producent	Vinosìa
Altitud	200 m ö.h.
Jordmån	Medelfyllig till rik blandjord
Utveckling och lagring	Vinet har endast legat i ståltank före buteljering

Kommentar

Färg: Halmgult

Doft: Doften är härligt fruktig och frisk med inslag av mogen, exotisk frukt med dragning mot ananas och banan samt citrus och vita blommor.

Smak: Smaken är generöst fruktig, ladda med mogen exotisk frukt med inslag av ananas, banan och citrus samt vita blommor. Vinet är välbalanserat med en elegant syra. Eftersmaken är lång, fruktig och frisk.

Passar till: Vinosias Falanghina är perfekt som barvin eller aperitif och fungerar bra som buffévin. Prova gärna till rätter på skaldjur och nyanserade fiskrätter, milda rätter på pasta eller ris, ljusa charkuterier såsom mortadella och parmaskinka samt färska ostar typ mozzarella eller burrata.

Vinosìa

I förhållande till många av Europas vingårdar är Vinosìa att betrakta som en nykomling med sina dryga tio år på nacken. Däremot kan man inte säga att ägarna är nykomlingar. Bröderna Luciano och Mario Ercolino kommer från familjen som startade och äger den kända gården Feudi di San Gregorio. Mario var fram till 2003 chefsvinmakare på Feudi di San Gregorio, men beslutade sig för att tillsammans med sin bror Luciano börja producera viner under ett eget namn. Resultatet blev Vinosìa som betyder just "en ny plats för vin". Målsättningen för bröderna är att fortsätta skapa stora viner men med tydligare egna avtryck. Idag sköter Luciano driften tillsammans med sina engagerade medarbetare. Vinosìa gör viner från de främsta lägena och druvsorterna i Campania: Falanghina, Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Taurasi och Irpinia för att nämna de mest kända. Samtliga viner är mycket välgjorda, ursprungstypiska och precisa. De vita i en generös och frisk stil med tydliga mineraliska toner, de röda är riktiga varmbloodsviner med mörka körsbär och dov, mustig choklad...