



Falanghina 2022

Falanghina del Molise, DOC

Spécialité par lot

VIN BIOLOGIQUE

DI MAJO NORANTE



Région : Molise

Vignoble : Sols calcaires et sablonneux.

Cépage : 90% Falanghina, 10% Greco

Vinification : La famille di Majo Norante, maintenant propriété d'Alessio, a une riche histoire viticole datant de plus de 200 ans dans la région de Molise, plus précisément à Campomarino, au sud-est de l'Italie sur la côte près de la mer adriatique ! Un climat exceptionnel qui permet une culture raisonnée, voire dans leur cas, avec certification bio pour la majorité des vins produits de leur domaine.

Vinification : Meticuleuse macération sur peaux pour 36-48h. Fermentation malolactique complète en cuves d'inox à 16-18°C. le vin est ensuite laissé sur lies pendant 6 mois avant embouteillage et expédition pour notre plaisir.

Dégustation : De couleur doré, ce vin a un bouquet frais et agréable sur des notes de pêches et d'abricots. Très sec en bouche, ample et bien soutenu par une fraîcheur naturelle.

Accords : Convivial à l'apéro, il est succulent avec des coquillages, le homard ou tout poisson à chair blanche et salade gourmande de fruits de mer.

Code : 14947158

Prix : 20,45\$

Prix licencié : 17,79\$

UVC : 12

