

## Falanghina - Fontanavecchia

**Producent:** Fontanavecchia

**Område:** Benevento, Campanien

**Appellation:** Del Sannio DOP (DOP)

**Land:** Italien

**Druer:** Falanghina 100 %

**Jordbund:** Argillaceous med kalkrige mergelstensfremspring

**Vinifikation:** Direkte presset med kontrollerede temperaturer, med efterfølgende ca. 7 dages fermentering.



Vinen er krystalklar, strågul i farven med et sart grønligt skær langs kanten. Næsen er utrolig floral med jasmin og en smule orange blomst og en fantastisk honningaroma.

Af søde frugter finder man honningmelon og ananas flankeret af lidt syrlige noter af passionsfrugt og grønne granny smith æbler. Man finder også en let og elegant mineralitet i næsen.

Smagen er velstruktureret med en fin balance mellem en aromatisk sødme og en crisp syre.

Vinen er dejlig aromatisk med stikkelsbær, grape og lime i primær noterne akkompagneret af en dejlig mineralitet.

### Om producenten

Fontanavecchia er beliggende i regionen Campanien i provinsen Benevento. Her dyrker familien 18 hektar med hovedsageligt lokale druer fra området.

Alle vinene er lavet ud fra vinfremstillingstraditionerne i regionen, og de har altid fortalt en historie om et tålmodighedsarbejde dedikeret til et urokkeligt mål, nemlig en fremragende kvalitet!

Derfor udføres hvert trin i produktionen, fra pleje af vingården til høsten til aftapningsfasen, med passion, omhyggelig opmærksomhed og største respekt for vinstokke, vin og de involverede mennesker.

Det ultimative mål er at opnå fremragende resultater for hver enkelt sort, for at afspejle dens identitet og karakter.