VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Monaci Beneventano Falanghina

Productor: Cantina Morone

Benevento IGP

100% Falanghina · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Blanco

Región: Campania, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 13.0 %

Producción anual: 4000 (Botellas).

Suelo: Arcilla, Caliza

Altitud: 301 m - 400 m



VITICULTURA:
Falanghina cultivada en la provincia de Benevento, en un contexto mediterráneo influenciado por la ventilación y una buena amplitud térmica. El trabajo en viñedo está orientado a preservar la frescura natural de la variedad y su perfil aromático, con rendimientos equilibrados y vendimia en el punto óptimo de maduración.

VINIFICACIÓN:
Fermentación controlada para preservar la expresión varietal de la Falanghina, priorizando frescura, tensión y claridad aromática. El enfoque busca un vino directo, equilibrado y de marcada bebibilidad.

NOTAS DE CATA:

De color amarillo pajizo brillante con reflejos dorados. En nariz se expresa con un perfil fresco y luminoso, donde aparecen notas de flores blancas y cítricos, acompañadas de matices de manzana, pera y un sutil fondo herbal y mineral. En boca es ágil y equilibrado, con una acidez viva que aporta tensión y frescura. El paso es limpio, con una textura suave y una marcada sapidez que alarga el final, dejando un recuerdo agradable y persistente.

MARIDAJE:

Ideal como vino de aperitivo y para acompañar platos de pescado, mariscos, pastas ligeras, verduras, quesos frescos y cocina mediterránea. Su frescura y equilibrio lo hacen especialmente versátil en la mesa.