



2018 Fannia

Falanghina Molise DOC, Campi Valerio

Weisse Neuentdeckung mit südlichem Flair

Descrizione del vino:

Die bergige Weinbauregion Molise im Süditaliens ist noch immer relativ unbekannt – dabei gibt es hier wirklich hervorragende Weine. Der im Stahltank ausgebaute, reinsortige Falanghina „Fannia“ ist einer jener Weine, die man sofort ins Herz schliesst. Einlebhafter, aromatischer Weisswein mit mildem Schmelz und dem herzlichen Charme des Südens.

Nota di degustazione:

Goldgelbe Robe. Agrumen, Stachelbeeren und weisse Blüten dominieren das offene Bouquet, auch etwas Zitronenminze. Am Gaumen überzeugt die Lebendigkeit dieses Weissweins, der deutliche Aromen von Limetten und Weissm Pfirsich zeigt, auch eine Spur Pfeffer; eine konzentrierte Aromatik weit über die Mitte hinaus, mineralische Akzente im Abgang.

Abbinamenti:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Molise
Produttore:	Campi Valerio
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	8 Monate im Stahltank
Viticolture:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Falanghina
Numero di articolo:	1018318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fannia

Falanghina Molise DOC
Campi Valerio

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Falanghina
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren