



2020 Fannia

Falanghina Molise DOC, Campi Valerio

Herzlicher Charme des Südens im Glas

Descrizione del vino:

Die bergige Weinbauregion Molise im Süden Italiens 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. Ein lebhafter, aromatischer Weisswein mit mildem Schmelz und dem herzlichen Charme des Südens.

Nota di degustazione:

Mittelgelb, goldene Nuancen. Ein Verbund von floralen Noten und Agrumen, auch ein Hauch Pfirsich. Frischer Auftakt, dahinter eine zauberhafte Frucht, an Limetten und weisse Johannisbeeren erinnernd, sehr energiegeladen und ausdrucksstark, in der Frische nicht nachlassend bis zum dezent mineralischen 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:	Score 17.5/20
Vinificazione:	4 Monate im Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Falanghina
Numero di articolo:	1018320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Fannia

Falanghina Molise DOC
Campi Valerio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Falanghina
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate imahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren