



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Campi Valerio

AE FALANGHINA

SCHEDA TECNICA

Un bianco che rende omaggio alla città di Isernia. Le vigne sono coltivate a Monteroduni a 560 sul livello del mare, con un terreno di medio impasto argilloso e con un sistema di allevamento a guyot.

 DENOMINAZIONE	Falanghina del Molise DOC
 TIPOLOGIA	Bianco
 UVAGGIO	Falanghina 85% trebbiano 15%
 EVOLUZIONE	3 anni
 VOLUME IN ALCOL	13% vol
 TEMPERATURA IDEALE	10-12° C
 CALICE	Medio



Campi Valerio

AE FALANGHINA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino carico;
-  al naso esprime aromi intensi di fiori di agrumi e sapori di mela e pera;
-  al palato è fresco, ben equilibrato con spiccate note minerali.

freschezza
90%

sapidità
90%

corpo
88%

morbidezza
88%

VINIFICAZIONE

-  Falanghina e trebbiano vendemmiati a fine settembre, rigorosamente a mano.
-  Dopo un'accurata selezione delle uve e una soffice pigio-diraspatura avviene la fermentazione alcolica in acciaio inox, seguita dalla malolattica sempre in acciaio. Il vino affina sempre in acciaio.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Ae Falanghina del Molise è un vino morbido e molto fruttato, in grado di accompagnare egregiamente piatti di media intensità. Perfetto da abbinare con carni leggere, pesce e formaggi freschi.

- **UN VINO FRESCO**
- **PROFUMATO E BEVERINO**
- **PIATTI LEGGERI**

PASTA CON LA TROTA

👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un piatto gustoso ma non troppo strutturato, che si abbina molto bene a questo bianco: la freschezza della Falanghina pulisce la bocca e la rende pronta per il boccone successivo.



MOZZARELLA DI BUFALA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Questo bianco è perfetto in abbinamento a formaggi freschi a pasta filata e morbida come la mozzarella di bufala.



LA CANTINA

Nell'antica tenuta del Principe Pignatelli, la famiglia Valerio dal 1974 ha recuperato con passione la viticoltura locale, con una speciale attenzione per i vitigni autoctoni del Sannio Pentro.

Agricoltori da sempre, le attività di famiglia si sono arricchite con la produzione vinicola di nuove suggestioni e valori enologici. L'attenzione rivolta agli antichi vitigni e al territorio sono lo spirito che animano la Cantina Valerio, che è l'unica produttrice del vino Pentro (uno dei vini più rari al mondo), ed è stata la prima a realizzare un Metodo Classico nel proprio territorio.



Le forti escursioni termiche favoriscono la produzione di vini dal carattere intenso e deciso, nel segno di una vocazione agricola autentica.





Vigneti a Campobasso

LA REGIONE: MOLISE



PRODUZIONE



55% montagna

45% collina

 5540 hr vitati

 130.000 hL vino

VITIGNI PRINCIPALI

- Montepulciano
- Aglianico
- Trebbiano
- Falanghina
- Tintilia
- Greco

VINI SCONOSCIUTI, DI GRANDE CARATTERE

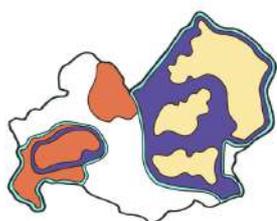
Il vigneto del Molise occupa una superficie di circa 5500 ettari ed è esteso soprattutto sulle piccole litoranee, nelle quali si concentra il 66% della produzione.

La Tintilia del Molise è un vitigno autoctono della regione poco noto ma di grandissimo pregio. Caratterizzato da piccoli grappoli di uva scura, produce vini rossi intensi e complessi. I vini Tintilia del Molise sono noti per i loro profumi avvolgenti, il colore intenso e il gusto ricco con note di frutti neri e spezie.



Vigneti in provincia di Portocannone (CB)

LA REGIONE: MOLISE



TERRITORI

- Pentro d'Isernia o Pentro
- Biferno
- Molise

DENOMINAZIONI

1 DOC

La DOC Molise comprende tutte le aree vinicole dei comuni delle province di Isernia e Campobasso.

Il disciplinare della Molise DOC include 34 vitigni presenti in quasi tutti i comuni della denominazione. Le uve più importanti che concorrono a definire i vini rossi della Molise DOC sono: Montepulciano, Aglianco, Sangiovese, Merlot e Pinot nero.

Vitigni a bacca bianca della regione sono: Fiano, Malvasia, Greco bianco, Trebbiano Abruzzese, Falanghina, Sauvignon, Chardonnay e Moscato bianco. Uve da cui originano Molise Bianco, Rosso (anche superiore, riserva e novello) e rosato, spumanti bianco e rosato. Perché sia indicato il varietale le uve devono provenire per almeno l'85% dal vitigno indicato in etichetta.



Vigneti in provincia di Isernia

ISERNIA

La provincia di Isernia lega la sua produzione di vini DOC soprattutto alla riscoperta e valorizzazione del vitigno Tintilia, un tempo usato per rafforzare il colore di altri vini ora è un vino DOC sempre più apprezzato. Isernia è situata in una zona collinare tra i fiumi Carpino e Sordo, attorniata da boschi molto fitti, dai monti del Matese dalle Mainarde con un'altimetria variabile tra i 285 e i 905 metri.

Si tratta di una zona ad alto rischio sismico con un'attività tellurica intensa.

Il Pentro d'Isernia o Pentro (con le varianti bianco, rosato e rosso, quest'ultimo anche nella tipologia Riserva) prende il nome dall'antica popolazione dei Pentri, "il popolo delle montagne", il più importante tra la stirpe dei Sanniti; è l'unica DOC della regione e ancora tanto da sviluppare.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO