



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



Venditti

ASSENZA FALANGHINA SANNIO

SCHEDA TECNICA

Un vino biologico certificato, prodotto senza solfiti aggiunti, senza enzimi e senza lieviti selezionati, prodotto a partire dalla vendemmia 2013 dopo anni di sperimentazioni e microvinificazioni.



TIPOLOGIA

Bianco



DENOMINAZIONE

Falanghina del Sannio DOP



UVAGGIO

Falanghina



EVOLUZIONE

3 anni



VOLUME IN ALCOL

13,5%



TEMPERATURA IDEALE

8-10° C



CALICE

medio



Venditti

ASSENZA FALANGHINA SANNIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  Di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini;
-  al naso è intenso e fine, con note fruttate, con mela annurca in evidenza;
-  il gusto è caratterizzato da ritorni fruttati, fresco, sapido, fine, con finale persistente.

freschezza
87%

sapidità
88%

corpo
83%

morbidezza
80%

VINIFICAZIONE

-  Falanghina del Sannio in purezza, raccolta con cura a mano; la resa si attesta su sul 70%, per una resa in vino di 42 hl per ettaro. Siamo nel comune di Castelvenere, ad un'altitudine: 120-170 metri s.l.m.
- 

Pressatura soffice, decantazione statica fredda mosto, fermentazione termo-controllata in contenitori in acciaio; affinamento ancora in acciaio per alcuni mesi.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Si abbina con grande soddisfazione ad antipasti di mare, grigliate di pesce, frittura all'italiana ma anche uova e torte salate, formaggi freschi, carni bianche cotte al vapore, antipasti e primi a base di pesce.

- **UN VINO FRESCO**
- **PROFUMATO**
- **PESCI**

FRITTO MISTO ALL'ITALIANA

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Composto da carni tenere, frattaglie delicate, salsiccia saporita, frittelle di semolino, amaretti e verdure miste questo piatto si accompagna perfettamente a questa Falanghina, la cui freschezza pulisce perfettamente la bocca.



SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un piatto delizioso, profumato e intenso: in abbinamento al Bombino frizzante la leggera untuosità della bocca sarà perfettamente pulita dalla freschezza del bianco.



LA CANTINA

L'Antica Masseria Venditti è un'azienda agricola a conduzione familiare, la cui struttura, con torchio di proprietà, risale addirittura al Cinquecento.

I vini prodotti provengono da agricoltura biologica certificata e trovano posto tra i migliori dell'enologia campana anche perché i Venditti hanno una lunga storia sulle spalle: una generazione dopo l'altra, hanno sempre coltivato con cura i propri vitigni, vinificato da sé le proprie uve e fatto affinare nella propria cantina i propri prodotti, con diligenza, passione, e la voglia di migliorare sempre più la qualità.



Con il passare del tempo, hanno saputo interpretare la modernità unendo alla tradizione e all'“umanità” dell'antico sapere la razionalità data dalle moderne tecniche e dai saperi contemporanei.



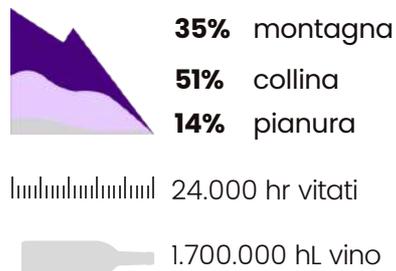


Veduta su l golfo di Napoli e sul vesuvio

LA REGIONE: CAMPANIA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Greco di Tufo
- Fiano
- Falanghina
- Aglianico
- Piediroso
- Tintore

TRADIZIONE MILLENARIA, COLTIVAZIONE TRADIZIONALE VALORIZZAZIONE DELLE VARIETÀ AUTOCTONE E DEI TERROIR

La viticoltura in Campania affonda le radici nella tradizione greca, quando numerosi vitigni oggi considerati autoctoni furono introdotti dagli ellenici. L'oidio e la fillossera arrivarono più tardi che altrove, ma i danni furono ingentissimi e la strada della qualità venne imboccata solo a partire dagli anni '80.

Recentemente i vini Campani registrano incredibili successi grazie ad una produzione caratterizzata da un'**agricoltura di tipo tradizionale**, con una forte attenzione alla **salvaguardia dell'ambiente** e alla **sostenibilità**. Molte delle aziende vitivinicole campane sono a **conduzione familiare** e producono vini di alta qualità in piccole quantità.



Vigneti rossi nella zona del Sannio

LA REGIONE: CAMPANIA

TERRITORI



- Galluccio
- Falerno del Massicio
- Aversa
- Campi Flegrei
- Ischia
- Vesuvio/Capri/Costa di Amalfi
- Penisola sorrentina
- Castel San Lorenzo
- Cilento
- Avellino
- Fiano di Avellino

DENOMINAZIONI

4 DOCG

15 DOC

10 IGT

- Guardia Sanfromonti
- Solopaca
- Sant'Agata dei Goti
- Sannio
- Benevento
- Greco di Tufo

In generale, la viticoltura campana è caratterizzata da una grande varietà di terroir e varietà autoctone, che danno origine a vini di grande qualità e personalità, ognuno con le sue caratteristiche uniche

Per molti anni l'imponente **Taurasi** DOCG è stato l'unico vino l'unico vino ad essere insignito della DOCG, ma dal 2003 sono state riconosciute anche il **Greco di Tufo** DOCG e il **Fiano di Avellino** DOC e dal 2011 anche l'**Aglianico del Taburno** si fregia della menzione.

Nel resto della regione si contano anche **15 DOC** e **10 IGT**.



Vista panoramica dei terrazzamenti sull'isola di Ischia

LA REGIONE: CAMPANIA

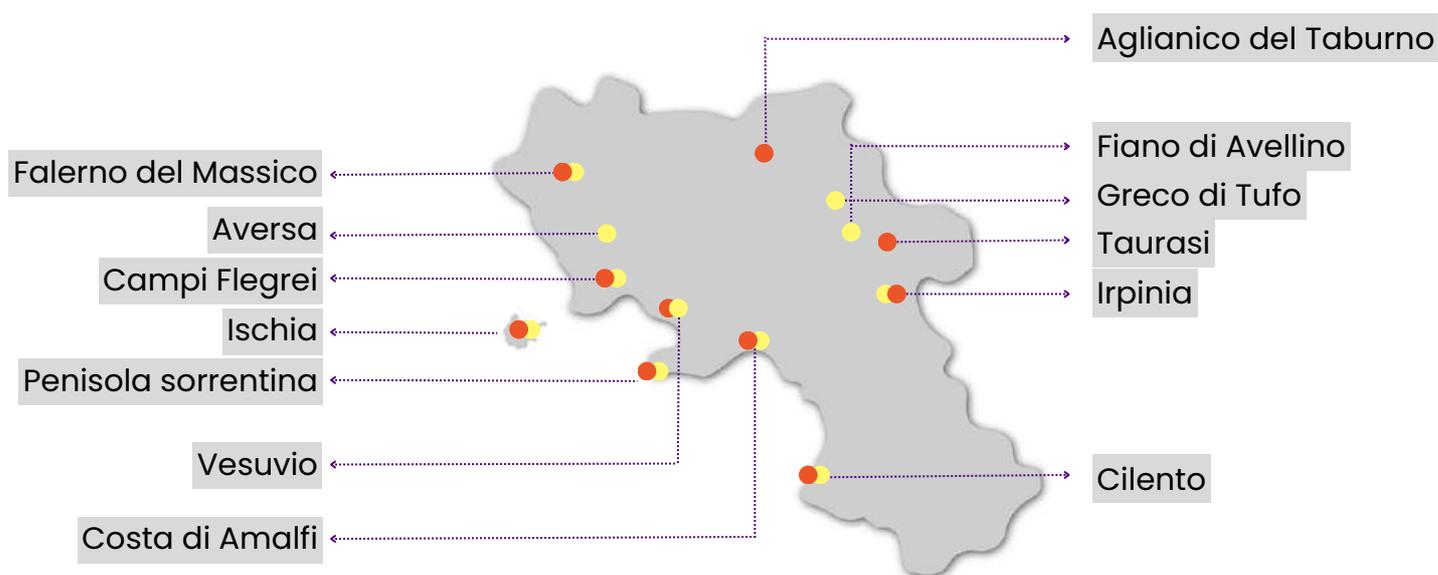
Oltre alle famose denominazione già citate il territorio campano è costellato di vini qualitativamente eccellenti prodotti con uve autoctone e internazionali. Ecco una cartina con i principali vini della regione:

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Vigneti del Sannio all'inizio dell'estate

SANNIO

Il Sannio è una delle aree campane più vocate per la viticoltura: la presenza di 5 sottozone rende la Sannio DOC una delle più complesse, con più di 300 tipologie di vino. Si trova nella zona nord orientale, in provincia di Benevento.

La vite disegna il paesaggio della valle Telesina, attraversata nella lunghezza dal fiume Calore. Il clima è fresco e continentale con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il vento soffia in modo costante, prevalentemente da ovest o da est, mentre le correnti fredde provenienti da nord sono frenate dai monti del Matese. Il versante della valle sale più dolcemente verso il massiccio e in modo ancora più aspro e ripido verso il Taburno.

I terreni sono di natura argilloso-calcareo, con silice e arenarie; nella parte pianeggiante i suoli sono di origine alluvionale, mentre salendo verso le pendici delle montagne, aumenta la presenza di scheletro e di sassi bianchi calcarei.

Non mancano zone in cui sono evidenti i segni di attività vulcanica con affioramenti di banchi di tufo, come nelle aree Vitulanese, Telesina e Galdina.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

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

PORTA UN AMICO