



*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
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Pietreionne

# FALANGHINA DEL SANNIO "MAIORANO"

## SCHEDA TECNICA

Trae il nome dalla località "Toppo Maiorano" dove sorge uno dei vitigni di Falangina più vecchi dell'azienda Pietreionne. Ottenuto dalla loro migliore selezione di uve falanghina.

1° posto al "Radici Del Sud" come migliore Falanghina del 2022.



### TIPOLOGIA

Bianco



### DENOMINAZIONE

Falanghina Del Sannio DOP



### UVAGGIO

Falanghina



### EVOLUZIONE

5 anni



### GRADO ALCOLEMICO

13% vol



### TEMPERATURA IDEALE

8-10° C



### CALICE

medio



Pietreionne

# FALANGHINA DEL SANNIO "MAIORANO"

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino con riflessi verdolini;
-  al naso esprime un bouquet fruttato e floreale, con spiccate note di mela verde, banana e frutta esotica;
-  al palato è secco, fresco, sapido e di buona acidità; elegantissimo.

freschezza  
95%

sapidità  
85%

corpo  
76%

morbidezza  
76%

## VINIFICAZIONE

-  Falanghina in purezza vinificata in bianco con fermentazione a temperatura controllata (a 13°-15° C) per oltre 30 giorni in acciaio inox.
-  Lungo affinamento sulle fecce fini con batonnage per oltre 5 mesi, un fatto che garantisce un'ottima freschezza e fragranza al vino, rendendolo adatto anche a un lungo invecchiamento in bottiglia.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questa Falanghina è caratterizzata da grande eleganza, predilige piatti non troppo strutturati, specie se quelli raffinati della cucina campana.

- **UN VINO FRESCO**
- **SENTORI MINERALI**
- **CARNI E FORMAGGI**

## RISOTTO AGLI SCAMPI

### ➤ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Intenso e decisamente territoriale, in cucina si accompagna perfettamente ai primi piatti di pesce. Lo consigliamo con il risotto agli scampi.



## MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Dotata di buona acidità e corpo, questa Falanghina è semplicemente perfetta in abbinamento a formaggi freschi a pasta filata e morbida come la mozzarella di bufala campana.



# LA CANTINA

La cantina Pietreionne si trova nel comune di Ponte, un piccolo centro del Sannio in provincia di Benevento, che deve il suo nome alla presenza di un imponente "Pontem Lapideum" presente già in epoca romana sul quale passava la Via Latina: la strada che collegava Benevento a Roma. L'azienda si estende sulle colline dove il verde dei vigneti fa da protagonista. Pietreionne è l'antico nome della località in cui sorgono i vigneti allevati da oltre 4 generazioni.

Gli anziani del luogo attribuiscono al nome il significato di "pietre tonde" per via delle caratteristiche pietre arrotondate che in questa zona formano lo scheletro del terreno.



**Il nome della cantine deriva da "pietre tonde", scolpite dal tempo in forme sinuose e armoniche, simbolo di miracolosi equilibri naturali. Equilibrio e armonia che la cantina ricerca nei loro vini.**



Pietreionne è gestita da Daniele Giovanni Corbo, un giovane enologo profondamente legato alle proprie radici, che acquisisce l'azienda del padre facendone il luogo dove realizzare i suoi sogni. Dal 2015 produce vini con estrema cura, che rispecchiano le tradizioni del territorio e l'anima dei vitigni.

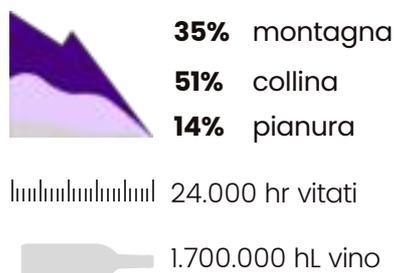


Veduta su I golfo di Napoli e sul vesuvio

## 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

### SOTTOZONE



- 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

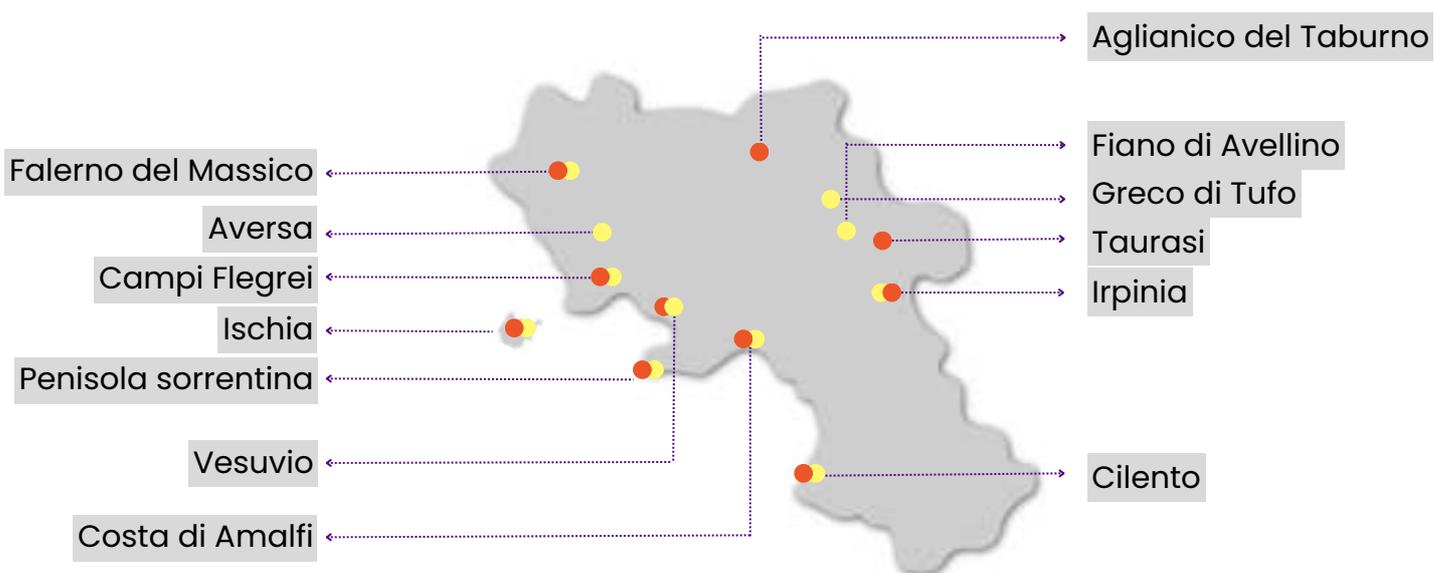
Oltre alle famose denominazione già citate il territorio campano è costellato di vini qualitativamente eccellenti prodotti con uve autoctone e internazionali. Ecco una cartina con i principali vini della regione:

### 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**