

Vinaioli

Falanghina Benevento IGP



Falanghina is een **witte druif**, één van de **autochtone** witte sterren uit **Campana**. De naam verwijst naar het **Latijn** en het **Grieks**: de falangha is een houten stok die wijnplant ondersteunt. Van de Falanghina druif worden stille wijnen, mousserende wijnen en passito-wijnen gemaakt, ze wordt echter zelden geblend of op hout gelagerd.

De druif is wonderwel beschermd tegen het zuidelijke klimaat. De **dikke schil** behoedt voor te snelle rijping, het “koken” van het sap in volle zon, het barsten en oxideren, en het transport naar de wijnpers. Ze is laatrijp, en heeft zelfs zonnige zuidelijk georiënteerde hellingen nodig. De wijngaarden liggen hier in het zuiden ook wat hoger op de Appenijnse heuvels, vanaf 300 m boven de zeespiegel.

De **opbrengst** is voor deze Falanghina Beneventano IGP **relatief groot** (te groot voor de DOC appellatie, daarom is dit een IGP wijn), waardoor de prijs kan worden gedrukt. Voor de productie wordt de meest moderne technologie gebruikt: gedeeltelijke **cryomaceratie** (korte maceratie op lage temperatuur, voor een witte wijn is maceratie überhaupt zeer ongebruikelijk) en vergisting bij slechts 13-14 °C. Na de fermentatie volgt stabilisatie in grote inox tanks tot in februari van het volgende jaar.

Ondanks deze hogere opbrengst (120-140 t/ha, dit komt overeen met ruim één fles wijn per m² wijngaard) heeft de wijn dankzij de moderne technieken een **behoorlijk rijke fruitige smaak**. Te drinken (als aperitief) bij **feesten en partijen** en bij schaaldieren. Ook fris en fijn bij elke maaltijdsalade.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be