

Vinaioli

Falanghina del Sannio DOP



De Falanghina is een witte druif, één van de **autochtone witte sterren uit Campanië**. 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, zo'n **400 m boven de zeespiegel**.

Bij goede concentratie heeft een Falanghina wijn een **uitgebalanceerde smaak** en een stevige zuurtegraad, hij kan (maar moet niet) tot 5 jaar verouderen.

Belangrijk is de **cryomaceratie** (temperatuur 6 tot 8°C, anderhalve dag) met eerste extractie van kleur, smaak en geur uit de schil vóór het persen. De most voor deze Falanghina Selezione Janare wordt vergist bij een gecontroleerde temperatuur en verfijnd in inox vaten. **Vol strogeel** met een **krachtig, intens en persistent** parfum, **floraal** met een goede zuurstructuur. Delicate **bloeseparfum** (citrus) en peeraroma. **Fijn en delicaat**. Alcohol 13% vol.

Lekker bij een **salade Caprese** (tomaat, mozzarella, basilicum), lichte voorgerechten, schaaldieren. Bij lenteslaatjes met rauw gemarineerde witte vis, kwarktaart met frisse kruiden, gestoomde sint-jakobsvruchten met citroen, asperges met gesmoorde ham. En ook bij **visbereidingen met look**.

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

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