FALANGHINA PAESTUM IGP SAN SALVATORE 75CL

Campania igp, San Salvatore, Kampanien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2022
Notizen	Prächtiges Strohgelb; Aromaspektrum von Aprikosen, Ananas, Apfel bis zu Eukalyptus und Nelken. Dazu gesellt sich eine feine Mineralität, die die Frische und Saftigkeit erstrahlen lässt.
Vinifikation	Nach der Gärung ruht der Falanghina für weitere 6 Monate im Stahltank.
Traubensorten	100% Falanghina
Alkohol	13 %
Format	75 cl

SAN SALVATORE
Die von Giuseppe Pagano gegründete Kellerei San Salvatore 1988 ist spezialisiert auf alte autochthone Rebsorten wie Fiano, Falanghina und Aglianico. Das 16 ha. grosse Gut liegt im Nationalpark Cilento, wo der Multi Unternehmer auch ein 5-Sterne Hotel sowie eine Büffelzucht betreibt. Es verwundert also nicht, wenn in den Weinbergen ein Büffel gesichtet wird. Diese liefern auch gleich den eigenen natürlichen Dünger für die Böden. Die Reben werden nach biologischen, teilweise bio-dynamischen Richtlinien gepflegt. Als Beratender Önologe fungiert Riccardo Cotarella, einer der besten Weinberater Italiens. Diese Faktoren und das vorherrschende Mikroklima ermöglichen es San Salvatore Weine der höchsten Qualitätsstufe zu produzieren. Der Fiano "Pian di Stio" wurde von Gambero Rosso bereits mit den begehrten drei Gläsern ausgezeichnet und mit dem omaggio a "Gillo Dorfles" widmet er seinem Freund und Künstler einen Wein, bei dem er die Etiketten für 16 Jahrgänge gestalten durfte.

http://www.sansalvatore1988.it