



# Via del Campo Falanghina DOC Irpinia 2025

Quintodecimo

<b>Type</b>	Vin blanc
<b>Origine</b>	Italie, Campania
<b>Producteur</b>	Quintodecimo Campania
<b>Classification</b>	DOC
<b>Expansion</b>	En partie en cuves acier, en partie en barriques françaises
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2025
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 8 ans
<b>Température de service</b>	18 - 20° C
<b>Teneur en alcool</b>	13 %
<b>Cépages</b>	Falanghina
<b>Numéro d'article</b>	17803725

## Commentaires

Le climat méditerranéen de la Campanie, l'influence de la mer toute proche, les montagnes protectrices ainsi que les sols d'origine volcanique offrent une base idéale pour la viticulture. Le cépage blanc Falanghina, en particulier, fournit des vins blancs corsés, minéraux et aromatiques, notamment à Avellino. Seuls trois pour cent de la production totale de vin sont des vins DOC, mais les efforts de qualité de ces dernières années commencent à porter leurs fruits.

## Recommandation culinaire

Idéal avec les risottos comme les pâtes ainsi que les soupes, les plats de poisson, les plats froids, la mozzarella de bufflonne et les fromages jeunes.

# Notes de dégustation

---

Bouquet intense avec des notes de pomme et d'ananas avec une note minérale et herbacée. Harmonieusement structuré, chaleureux et corsé, délicat avec des notes grillées en bouche.