



## Via del Campo Falanghina DOC Irpinia 2021

Quintodecimo

<b>Tipo</b>	Vino bianco
<b>Origine</b>	Italien, Campania
<b>Produttore</b>	Quintodecimo Campania
<b>Classificazione</b>	DOC
<b>Maturazione</b>	Parte in vasche d'acciaio, parte in barrique francesi
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2021
<b>Conservazione</b>	fino a 8 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20° C
<b>Contenuto alcolico</b>	13.5 %
<b>Vitigni</b>	Falanghina 100 %
<b>Articolo n.</b>	17803721

### Annotazioni

Il clima mediterraneo della Campania, con l'influenza del vicino mare, le montagne protettive e i terreni di origine vulcanica offrono una base ideale per la viticoltura. Soprattutto la varietà bianca Falanghina offre vini bianchi corposi, minerali e aromatici, in particolare ad Avellino. I vini DOC rappresentano solo il tre per cento della produzione vinicola totale, ma gli sforzi di qualità degli ultimi anni stanno cominciando a dare i loro frutti.

### Abbinamenti

Ideale con risotti come pasta ma anche zuppe, piatti di pesce, piatti freddi, mozzarella di bufala e formaggi giovani.

### Note di degustazione

Profumo intenso con sentori di mela e ananas con una nota minerale ed erbacea.  
Armoniosamente strutturato, caldo e corposo, delicato con note tostate al gusto.