



Via del Campo Falanghina DOC Irpinia 2025

Quintodecimo

| | |
|--------------------------------|---|
| Tipo | Vino bianco |
| Origine | Italia, Campania |
| Produttore | Quintodecimo Campania |
| Classificazione | DOC |
| Maturazione | Parte in vasche d'acciaio, parte in barrique francesi |
| Contenuto | 75 cl |
| Annata | 2025 |
| Conservazione | fino a 8 anni |
| Temperatura di servizio | 18 - 20° C |
| Contenuto alcolico | 13 % |
| Vitigni | Falanghina |
| Articolo n. | 17803725 |

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.