



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	1.5 Lt
Annata	2025
Conservazione	fino a 9 anni
Temperatura di servizio	9 -12° C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Falanghina
Articolo n.	17809225

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. La varietà bianca Falanghina, in particolare, produce vini bianchi corposi, minerali e aromatici, soprattutto 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.