

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Falanghina del Sannio DOP



Kwalitatief hoogstaande coöperatieve in Guardia Sanframondi, provincie Benevento, tegen de **flanken van de Apennijnen** ten **noordoosten** van **Napels**, waar de wijnbouw werd geïntroduceerd door de Etrusken. De coöperatieve werd opgericht in 1960, vandaag staat zij symbool voor de **technologische en economische vooruitgang van de regio**, gestoeld op de combinatie van kennis van bodem en druif, wijnmakerservaring, en de nieuwste technologieën.

De cantina beschikt onder meer over de **meest geavanceerde** zachte-druk persen, voldoende koelcapaciteit, lage temperatuur cryo-maceratie installaties, temperatuurgecontroleerde fermentatietanks, geautomatiseerde pompsystemen, en een afzuigkap voor polyfenolen (rode wijn). De aangesloten boeren bezitten alle wijngaarden in de Guardiolo DOC, waar zich de **betere terroirs** van deze provincie bevinden. Men biedt wijnen aan in **6 kwaliteitslijnen**, waarvan de wij sinds jaar en dag de **tweede "beste"** invoeren omdat zij veruit de **beste verhouding kwaliteit/prijs** geeft.

De Falanghina is een witte druif, één van de **autochtone witte sterren uit Campanië**. De naam verwijst naar het Latijn en het Grieks: de **falangha** is een **houten stok** die wijnplant ondersteunt. Van de Falanghina druif worden stille wijnen, mousserende wijnen en passito-wijnen gemaakt, ze wordt echter **zelden geblend of op hout gelagerd**.

De druif is **wonderwel beschermd tegen het zuidelijke klimaat**. De **dikke schil** behoedt voor te snelle rijping, het "koken" van het sap in volle zon, het barsten en oxideren, en het transport naar de wijnpers. Ze is **laatrijp**, en heeft zelfs zonnige zuidelijk georiënteerde hellingen nodig. De wijngaarden liggen hier in het zuiden ook wat hoger op de Appenijnse heuvels, zo'n **400 m boven de zeespiegel**.

Bij goede concentratie heeft een Falanghina wijn een **uitgebalanceerde smaak** en een stevige zuurtegraad, hij kan (maar moet niet) tot 5 jaar verouderen.

Belangrijk is de **cryomaceratie** (temperatuur 6 tot 8°C, anderhalve dag) met eerste extractie van kleur, smaak en geur uit de schil vóór het persen. De most

voor deze Falanghina wordt vergist bij een gecontroleerde temperatuur en verfijnd in inox vaten. **Vol strogeel** met een **krachtig, intens en persistent** parfum, **floraal** met een goede zuurstructuur. Delicate **bloesemparfum** (citrus) en peeraroma. **Fijn en delicaat**. Alcohol 13% vol.

Lekker bij een **salade Caprese** (tomaat, mozzarella, basilicum), lichte voorgerechten, schaaldieren. Bij lenteslaatjes met rauw gemarineerde witte vis, kwarktaart met verse kruiden, gestoomde sint-jakobsvruchten met citroen, asperges met gesmoorde ham. En ook bij **visbereidingen met look**.