VESEVO

Beneventano Falanghina IGT

100% Falanghina

Italie, Campagnie

Ce cépage blanc typique de la Campanie appartient à la centaine de variétés autochtones présentes dans cette région de l'Italie méridionale et pour la plupart d'origine grecque. C'est sous l'empire romain que les vins de cette région acquirent une notoriété exceptionnelle.

On peut situer le renouveau des cépages indigènes et particulièrement de la Falanghina au début des années 80. Cette variété avait bien failli disparaitre dans les années 60 avec une tentative de généralisation de variétés productives comme le Trebbiano. C'est grâce à des viticulteurs « éclairés », que furent sauvegardés ces magnifiques cépages autochtones de la Campanie, comme la Falanghina, le Fiano et le Greco, pour ne citer qu'eux. On leur doit la renaissance de nouveaux vignobles plantés en cépages autochtones dans les zones les plus favorables à la culture de la vigne de la Campanie.

Ce cépage est utilisé soit seul, soit en assemblage. Il mûrit généralement à partir de la mi-septembre pour être vendangé le plus souvent à pleine maturité début octobre. Les baies sont généralement petites et dotées d'une peau assez épaisse. Pressurage doux, fermentation à basse température et stabilisation à froid.

Ce Vesevo Falanghina IGT Beneventano est un vin vibrant, pur, marqué par de beaux arômes de fruits à pépins. C'est élégant et de bonne longueur.

Alcool : 13%

Servir à 10-12°C

Facile à boire, parfait en apéritif. Il accompagnera agréablement viandes blanches et poissons.