

HROZNO
Falanghina.

HISTORICKÉ A TECHNICKÉ POZNÁMKY

Odroda hrozna Falanghina pravdepodobne pochádza zo starých grécko-balkánskych odrôd, ktoré priniesli do Talianska rímski obchodníci. Za svoj názov vďačí latinskej "phalange", čo znamená "vinič podporovaný stĺpmi". Pôvodne rozšírený po celom južnom Taliansku zostal takmer zabudnutý, kým sa nevrátil do módy keď sa zistilo, že má určitú odolnosť voči útoku chrobáka fyloxéry.

Oblasť Salento ktorá si získala klasifikáciu DOP, dokonale zachytáva symbiózu medzi krajinou a podnebním regiónu.

Hrozno je macerované za studena pri 4°C počas 24 hodín a víno sa necháva zrieť len vo fľaši, aby sa zachovala jeho čerstvosť.

DEGUSTÁCIA

Víno má elegantnú, minerálnu a jemne ovocnú vôňu v ktorej dominujú citrusové tóny. V ústach je svieže a má dlhú dochuť vďaka výbornej rovnováhe kyslosti.

PÁROVANIE S JEDLOM

Ideálne ako aperitív. Hodí sa k tradičným stredomorským jedlám, strukovinám a predjedlám z rýb.

OBSAH ALKOHOLU 12,5%

PODÁVAŤ PRI TEPLOTE 8/10°C

UVE

Falanghina.

NOTE STORICHE E TECNICHE

Il vitigno Falanghina deriva probabilmente da antichi ceppi greco-balkanici, giunti in Italia tramite i mercanti romani; deve il suo nome al latino "phalange", ossia "vite sorretta da pali". Diffuso specialmente nelle Regioni del Sud Italia, era quasi stato abbandonato, per poi tornare in auge dopo il problema della fillossera, in quanto resistente all'attacco.

Diventato storicamente vitigno salentino tanto da meritare la denominazione a IGP, sintetizza bene la simbiosi tra questi terreni, il nostro microclima e le sue caratteristiche intrinseche. Le uve sono criomacerate a 4°C per 24 ore ed il vino è affinato unicamente in bottiglia per preservarne la freschezza.

NOTE DEGUSTATIVE

Al naso si presenta elegante e minerale, con un delicato profumo fruttato ed in prevalenza agrumato. In bocca è fresco e di buona persistenza, grazie alla sua acidità ben bilanciata. Buona sapidità.

ABBINAMENTI CIBO/VINO

Ideale per aperitivo, piatti di tradizione mediterranea e campana, legumi, primi di pesce.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10°C

GRAPES

Falanghina

HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

The Falanghina vine is probably descended from an ancient Greco-Balkan variety brought to Italy by Roman traders from where it took its Latin name of "Phalange" meaning a vine supported by sticks or poles. Originally widespread throughout Southern Italy it was then almost forgotten until it was realised that it had some resistance to the problem of the Phylloxera beetle.

Having been established as a historical Salento variety it was given the DOP classification and captures perfectly the symbiosis between the land and the climate of the region.

The grapes are cold-macerated at 4°C for 24 hours and the wine is aged only in bottle to preserve all the freshness.

TASTING NOTES

On the nose it has both elegance and minerality with a delicate fruity nose dominated by citrus notes. In the mouth it is fresh and has good length thanks to the excellent balance of the acidity.

FOOD/WINE PAIRINGS

Ideal for aperitif, traditional Mediterranean dishes, legumes, fish first courses.

ALCOHOL CONTENT 12,5%

SERVING TEMPERATURE 8/10°C



ANTHEA

FALANGHINA SALENTO IGP

