

Indole Falanghina Campania Igp 2018 Florami



Indole Campania Falanghina Igp 2018 Florami
di Enrico Malgi

Campania e Falanghina viaggiano in perfetta simbiosi, perché nessun altro vitigno a bacca bianca è così diffuso in tutta la regione, compreso anche il territorio cilentano seppur in minima parte, e le isole. Ma gli areali preferiti dalla storica varietà rimangono comunque i Campi Flegrei, il Sannio, il Vesuvio e l'Alto Casertano dove ha trovato ideali condizioni pedoclimatiche insieme ad un terreno di natura vulcanica, che assicura così quasi sempre una coltivazione a piedefranco.



Controetichetta Indole Falamghina Campania Igp 2018 Florami

E proprio da un territorio così vocato come il Vesuvio viene l'etichetta Indole Falanghina Campania Igp 2018 prodotta dalla giovane e minimalista azienda Florami delle famiglie Terzo ed Abagnale, curata dall'enologo Vincenzo Mercurio, che ho degustato in questi

giorni. Appena un ettaro vitato a piedefranco di sola Falanghina collocato nel comune di Trecase alle falde del vulcano partenopeo e che rende soltanto 4500 bottiglie annue.

Ovviamente si tratta di Falanghina in purezza vendemmiata nella prima decade di ottobre. Fermentazione in acciaio. Affinamento per sei mesi sulle fecce fini e poi elevazione in vetro per altri due mesi. Gradazione alcolica di dodici e mezzo. Prezzo in enoteca di 18,00 euro.

Colore giallo paglierino luminoso e soltanto leggermente striato di riflessi verdolini ai lati. Dall'interessante crogiolo si possono percepire composti e variegati profumi di buona sostanza, con l'effetto mineralizzante in primo piano. In appresso al naso è concesso di fiutare gradevoli profumi che risaltano note di agrumi, pesca, mela, banana, ananas, fiori di limone, ginestra, erbe aromatiche e pino silvestre. Sottofondo che sa di lieve affumicatura. In bocca penetra un sorso pieno, fresco, morbido, gentile, suadente, soave, sapido, fruttato e floreale. Palato succoso, elegante, avvolgente, armonico ed aggraziato. Il finale è sicuramente affascinante e godibile. Migliorerà ancora da qui a qualche anno. Su una bella mozzarella di bufala e carne bianca.

Sede a Trecase (Na) - Località Tirone della Guardia

Tel. 081 185564230 - info@florami.it - www.florami.it

Enologo: Vincenzo Mercurio

Ettaro vitato: 1 - Bottiglie prodotte: 4.500 - Vitigno: Falanghina