AZIENDA AGRICOLA
SAN SALVATORE 1988

WINE AND MORE

Porconero - Falanghina Campania IGP

Ein leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen – Porconero Falanghina öffnet sich mit einem betörend floralen Bouquet, das Frische und Finesse verspricht. Am Gaumen zeigen sich Aromen von Zitronenzeste, weißen Blüten, getrockneten Kräutern und Steinobst – alles getragen von einer feinen, mineralischen Klarheit.

Die Trauben stammen aus den kalkhaltigen, maritim geprägten Hügeln zwischen Stio und Giungano – ein Terroir, das Kraft und Eleganz vereint. Vor der Gärung erfolgt eine präzise Kryomazeration, um das aromatische Potenzial maximal zu bewahren. Anschliessend reift der Wein für sechs Monate im Edelstahltank.

Ein Falanghina von tiefer Regionalität und strahlender Frische – ideal zu Antipasti, Salaten oder Meeresfrüchten.

Serie: Porconero – San Salvatore, Kampanien

Rebsorte: 100% Falanghina

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Alkohol: 13.0% Vol.