



Campo di Mandrie 2018

Cantina: Giovanni Iannucci

Denominazione: Beneventano IGP

Tipologia: Bianco

Regione: Campania

Vitigni: 100% Falanghina

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Beneventano IGP

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Minima

Affinamento: 12 mesi in Acciaio - 12 mesi in Botte di Rovere

Abbinamenti: Carni Bianche, Frittura di pesce, Grigliata di Pesce, Primi piatti di pesce

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Campo di Mandrie di Giovanni Iannucci è un vino naturale falanghina beneventano IGP. La gran parte delle uve destinate a questo vino viene macerata per 2-3 giorni in acciaio, mentre la restante parte, circa il 30%, è vinificata in bianco. Le due porzioni affinano in acciaio, barili di rovere e cemento per circa un anno, poi vengono assemblate.

Note di degustazione

Il Campo di Mandrie 2018 di Giovanni Iannucci ha un colore giallo paglierino tendente all'oro. Al naso esplodono intensi profumi di frutti esotici, frutta matura, accompagnati da note minerali di pietra focaia. In bocca è un vino intenso, persistente con una buona freschezza e sapidità. Perfetta per una cena tra amici a base di pesce. Perfetto anche in abbinamento alle carni e se siete curiosi vi consigliamo di provare anche il Campo di Mandrie 2017, una vera sorpresa.