



lastemma 2019

Cantina: Canlibero

Denominazione: Vino Bianco

Tipologia: Bianco

Regione: Campania

Vitigni: 100% Falanghina

Denominazione: Vino Bianco

Annata: 2019

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 3 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Formaggi Semi Stagionati, Piatti a base di Uova, Secondi di Pesce, Verdure

Bottiglie prodotte: 1500

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

lastemma di Canlibero è un vino ottenuto da uve sane 100% falanghina, fermentate grazie all'attività dei lieviti indigeni con 8 mesi di macerazione sulle bucce. E' un vino senza solfiti aggiunti o altri tipi di conservanti, inoltre non ha subito una stabilizzazione forzata o controlli di temperatura di alcun genere. La presenza di eventuali sedimenti in sospensione è giustificata dall'assenza di qualsiasi tipo di filtrazione, e la decantazione è avvenuta solo tramite travasi.

Note di degustazione

Visivamente lastemma di Canlibero risulta denso e di color giallo paglierino intenso. I profumi ben definiti ed eleganti sono ricchi di note di frutta matura, sentori floreali e aromatici. Anche in bocca ritroviamo l'eleganza olfattiva, è delicatamente fruttato, di buona freschezza e sapidità, con un buon finale. Una Falanghina da non perdere!!!