

piaceri > saggi assaggi

Il vino della settimana: Falanghina 2017, a firma La Sibilla

È un bianco base Dop Campi Flegrei dell'azienda proprietà della famiglia Di Meo, di grandissima espressione. Al naso è giovane con una grandissima intensità di profumi, abbastanza persistenti. Si percepiscono netti: limone, frutta gialla fresca, floreale, fiori campo, camomilla, agrumi, erbe aromatiche e anice stellato

Enrico Rana



Ritrovo quest'azienda dopo quasi dieci anni, grazie a un agente di vini che è passato nella mia enoteca e me li ha proposti. Ho collaborato con la famiglia Di Meo nei miei primi anni da enologo e li ricordo con grande piacere e stima.

La Sibilla si trova a Bacoli, nei Campi Flegrei, con vigne a pochi metri dal mare su terreni vulcanici costituiti da cenere e lapilli. Proprio grazie a questi terreni troviamo viti storiche della zona allevate a piede franco.

I vini sono la massima espressione del territorio, la vicinanza al mare si sente in ogni sorso.

La Falanghina che ho degustato è un bianco base dell'azienda ma, nonostante questo, di grandissima espressione.

Al naso è giovane con una grandissima intensità di profumi, un po' più limitata la persistenza ma è al gusto dove mi ha colpito di più, grande equilibrio e grande freschezza e ottima sapidità che aiuta a dare una lunga persistenza al gusto in bocca.

Falanghina 2017 –La Sibilla – Bacoli (Napoli), Campania

VISIVO	Giallo paglierino carico Voto: 7
OLFATTIVO	Al naso il vino è fresco, intenso, con note di gioventù spinte, abbastanza persistente. Si percepiscono in maniera nitida limone, frutta gialla fresca, floreale, fiori campo, camomilla, agrumi, erbe aromatiche e anice stellato. Voto: 7
GUSTATIVO	Al gusto è pieno, intenso, con un'ottima sapidità, tendente al salino, buona acidità che dà freschezza al vino. Finale persistente con un piacevolissimo retrogusto Voto: 8

VOTO COMPLESSIVO 22/30

Ottimo vino con un ottimo prezzo, intorno ai 10 euro sullo scaffale, io l'ho comprata direttamente dal distributore e il prezzo all'operatore è 6,20 + IVA.

Abbinamenti: tartare di tonno/spada, sauté di cozze e vongole in bianco, Risotto di mazzancolle, Filetto di pesce spada.

PROVA DI ACQUISTO



PROPOSTA VINI

Proposta Vini s.a.s. di Girardi Gianpaolo e C.
 Via degli Artigiani, 16 - IT - 38057 Pergine Valsugana (TN)
 Partita IVA/Codice Fiscale 02127350227
 Registro Imprese di Trento 02127350227
 Nr. di telefono +39 0461 534795 Nr. fax
 E-mail: info@propostavini.com Home page: www.propostavini.com



Indirizzo spedizione Gastronomia Rosalia - Via Francesco Maria preti 53 - IT - 31033 CASTEL FRANCO VENETO (TV)
 Indirizzo fatturazione RANA ENRICO - Via Forestuzzo, 28 - IT - 31011 ASOLO (TV)

Fattura Immediata - 19\VNZ\04452

Nr. 19\VNZ\04452	Data 11/03/2019	Agente Contatto	Inizio trasporto		Pagina 1/2
Nr. cliente C030219	Contatto RANA ENRICO	Cond. pagamento Met. pagamento	Anticipato ANTICIPATO avvenuto		Causale del trasporto Vendite ITALIA
P.IVA Cod. fiscale	04468340262 RNANRC78R28A471L	Met. spedizione Sped. da	Porto franco		Vettore Arco spedizioni S.p.a.
Banca cliente					
Giorni di chiusura			Orario Mattino Orario	Nr. di telefono 3662057306	Preavv. No

Nr.	Descrizione	Quantità	U.d.M.	Prezzo	% sc.	Importo	Accisa	IVA
-----	-------------	----------	--------	--------	-------	---------	--------	-----

VICASIBFA17	2017 FALANGHINA CAMPI FLEGREI/La Sibilla	6	BT	6,00		36,00	0,00	22
VICASIBFA17	2017 FALANGHINA CAMPI FLEGREI/La Sibilla	5	BT	6,20		31,00	0,00	22

Enrico Rana - 29-04-2019 - Tutti i diritti riservati



Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini
 "Olio Officina Magazine" è una testata registrata
 presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013
 Direttore responsabile: Luigi Caricato
 Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano
 Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano
 ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]
 Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)
 Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)