

# Falanghina

## Indicazione Geografica Protetta

---

Il vino Incanto della Sertura società Agricola è prodotto con uve provenienti da terreni curati personalmente da Giancarlo Barbieri; la tenuta annovera circa quattro ettari, assortiti in maniera variegata per esposizione e composizione del terreno. Giancarlo Barbieri, dopo anni passati nel territorio come consulente delle migliori cantine locali, ha deciso di mettersi in prima persona a produrre i propri vini: è così che decide di fondare Sertura. La qualità dei vini di Giancarlo Barbieri nasce in campagna. È lì, tra i vigneti, che prende forma un vino che vuole essere espressione fedele e rispettosa del suo territorio di provenienza. L'azienda opera con una cultura basata sul rispetto e sull'attenzione del territorio, e lavora perseguendo il connubio tra le tradizioni contadine e le innovative competenze enologiche. Senza tagli, senza "blend". Ogni vino racchiude in sé tutta la carica espressiva del suo viaggio al 100%, rendendolo unico e inconfondibile al naso e al palato. Dalla terra fino alla bottiglia è la passione e l'amore per il proprio lavoro a orientare l'operato di Sertura.

### Zone di produzione

I filari del Falanghina provengono da terreni in prevalenza argilloso, calcareo.

### Vitigni e impianti

Falanghina 100%. L'allevamento delle viti è Guyot con una densità di circa 4.000 ceppi per ettaro; tale tipologia di coltivazione ha una resa molto limitata, pari a circa 80 q/ha.

### Vinificazione

La vendemmia si svolge nella prima decade di ottobre, manuale come nella più genuina tradizione.

### Note organolettiche

Dal colore giallo paglierino con lievi riflessi che vanno sul verde. All'olfatto emerge un tripudio di profumi che sono essenzialmente fruttati, quali pesca e mela verde. Sono presenti anche note floreali che richiamano i fiori della ginestra ed i fiori di arancio. Al palato si presenta secco e fresco con una lieve acidità, ma risulta anche fermo e amabile.

### Abbinamenti gastronomici

Tipicamente estivo per le sue caratteristiche di freschezza, di amabilità e di facilità di beva. Apprezzato anche per la sua facilità di abbinamento: a partire dagli aperitivi, a seguire primi di riso o pasta con frutti di mare, ma anche zuppe di legumi o di funghi, secondi di pesce, grigliato o frittura, e di carni bianche, non ultimi i formaggi, soprattutto giovani tra cui spicca la mozzarella di bufala campana.

### Formato della bottiglia

750ml

### Temperatura di servizio

10°-12°C

*Incanto*

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964  
info@incantowine.com | incantowine.com