

2023 Falanghina

Tenuta Viglione

Tenuta Viglione

Tenuta Viglione er en familiedrevet vingård ved Santeramo in Colle i Puglia, hvor Zullo-familien har dyrket vin siden 1937. Markerne ligger i Alta Murgia, i hjertet af vinområdet Gioia del Colle, omkring 450 meter over havet på kalk- og lerholdige jorde. Huset arbejder med en række lokale druer og laver både stille og mousserende vine. Højden og de store temperaturforskelle mellem dag og nat er med til at bevare syre og friskhed, mens vinden holder fugten nede.

Puglia

Puglia danner hælen på Italien og strækker sig langt mod nord langs Adriaterhavet. Regionen er overvejende lavtliggende og har et varmt middelhavsklima, men kystvind, højere plateauer og skiftende jordbund giver større variation, end ryet for tunge sydvine antyder. Primitivo, Negroamaro og Nero di Troia er centrale blå druer, mens blandt andre Verdeca, Minutolo, Fiano og Bombino Bianco bruges til hvidvin. Varmen gør moden frugt og fylde let at opnå, men Puglia rummer også rankere vine fra køligere eller højere voksesteder. Rosato står stærkt, og de brede IGT-betegnelser giver plads til både klassiske og mere frie fortolkninger.

Vinen

En saftig og let hvidvin med et aromatisk, frugtdrevet udtryk og en struktur, der holder sig frisk hele vejen. Fylden ligger i den beherskede ende, men der er nok midte til, at vinen ikke virker spinkel. Den tørre afslutning og den levende syre giver et rankt, præcist forløb, hvor energien er vigtigere end vægten. I 2023-aftapningen står Falanghina i en ren og ligefrem stil, der lægger vægt på balance frem for kraft.

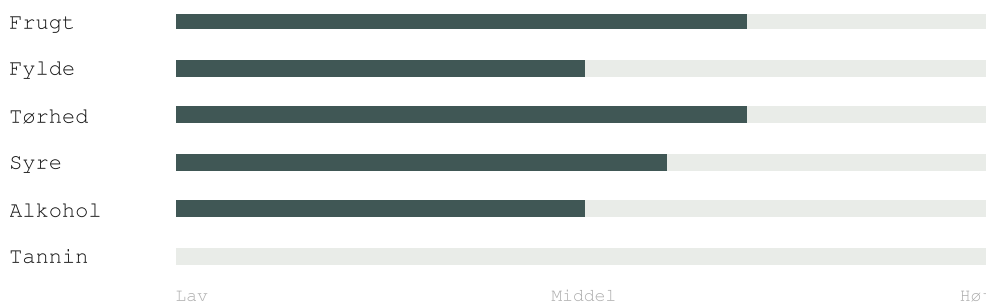
Primære aromaer: Grønne æbler, citrus, fersken, hvide blomster og pære.

Madforslag: Prøv til grillede rejer med citron.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



2023



Hvidvin



Falanghina



Puglia
Italien