DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Falanghina

Puglia IGT
Antica Enotria

Région : Pouilles, Italie.

Appellation : Puglia IGP.

Domaine : Antica Enotria.

Cépages : 100% Falanghina

Millésime : 2024

À déguster jusqu'en : 2030

Nez : De délicates notes d'agrumes mûrs comme le citron et le pamplemousse se mêlent à de subtils arômes floraux et à une touche de fleurs blanches.

Bouche : En bouche, le Falanghina présente une acidité vive qui apporte de la fraîcheur. Les arômes d'agrumes et de fleurs s'épanouissent au palais, soutenus par une agréable note minérale. La finale est longue, laissant une impression de fraîcheur et de persistance.

Conclusion : Fraicheur des Pouilles

Voici une nouveauté irrésistible de la cave Antica Enotria, dénichée par Walter Zambelli et José Vouillamoz à Vinitaly. La Falanghina est un cépage de Campanie largement diffusé dans les Pouilles. Il donne ici des arômes très fruités de citron mûr, d'écorce d'oranges et d'ananas, avec une bouche dotée d'une belle acidité, tout en fraîcheur, terminant sur des saveurs de fruits tropicaux.

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93841 75 2024 **Prix membre :** 12.20

Prix catalogue : 13.60