



TerroirVino 2012

Lunedì 11 giugno, Magazzini del Cotone di Genova 10-11 giugno: #vuu, #gwc, #bwd, #ddb



Blog Esalazioni etiliche

cerca

Collegamenti:

Il vino nel bicchiere

facebook twitter newsletter

feed iss chi siamo sitemap

- Degustazioni

Notizie e attualità

Disciplinari e **termini**

La vite fuori e dentro

Occasioni Speciali Andiamo a vedere

Fuori dal coro



Alta fedeltà Italian Wine Review

LaVINIum

WineBlog (a) Winemurt

Intel® ShinyStat"

Degustazioni

Irpinia Falanghina Clarum 2010

Tipologia..... D.O.C. bianco

Vitigni.....: falanghina 85%, coda di volpe 15%

Titolo alcolometrico..: 12,5% Produttore.....I CAPITANI **Prezzo......** C (da 7,51 a 10 Euro)

Divenuto Doc Irpinia, il Clarum è ottenuto per almeno l'85% da falanahina e per la restante parte da coda di volpe. Viene vinificato e maturato esclusivamente in acciaio e prodotto in circa 10.000 esemplari.

Ha un colore giallo paglierino lucente con leggere sfumature oro-verdi, bouquet che rivela note di banana appena matura, pera, susina bianca, delicate erbe aromatiche, accenni di incenso e una sottile vena minerale.

Al palato ha una buona freschezza e una interessante ventata sapida che rende la sensazione fruttata particolarmente gustosa, non ci sono spigolosità di alcun tipo, la gradazione alcolica è perfetta a tutto vantaggio di una efficace bevibilità, vino che non appesantisce in alcun modo favorendo piacevoli avventure nella buona tavola: aguglie al pangrattato, alici con patate e cipolle, spaghetti con telline, gnocchetti trota e pomodorini, bastoncini di spada al sesamo su letto di indivia. Ottimo rapporto qualità/prezzo.



Roberto Giuliani

Voto: @@@

(deaustazione in data: 05/2012)

© 2000-2012 laVINIum.com - Tutti i diritti riservati

E' vietata la copia anche parziale del materiale presente in questo sito.
Il collegamento al data base della guida è vietato senza esplicita autorizzazione della direzione editoriale.

| Invinium@lavinium.com





