2022 Le Mattine Falanghina Irpinia DOC

Fonzone | Kampanien



Der Falaghina Le Mattine nimmt eine bedeutende Stellung in der Weinproduktion des Weinguts Fonzone ein und wird auf Augenhöhe mit den renommierten Weinen der Region Irpinia geschätzt. Hergestellt aus Falanghina-Trauben, die aus den sandig-lehmigen Böden des „Le Mattine“-Districts in Paternopoli stammen, besticht dieser Wein durch seine elegante Nase und seine komplexe Struktur. Der Weinberg liegt auf 380 Metern Höhe, in der Nähe des Ifalco-Flusses, der das Mikroklima mildert und optimale Wachstumsbedingungen schafft. Die späte Lese im Oktober ermöglicht es den Trauben, eine höhere Konzentration zu entwickeln, was sich in einem Wein mit bemerkenswerter Fülle und Körper widerspiegelt.

Der Falanghina Le Mattine ist ein Paradebeispiel für diese Rebsorte. Der Wein wird durch eine sorgfältige, mehrstufige Verarbeitung hergestellt, bei der jede Charge individuell behandelt wird. Die erste Charge wird schonend gekühlt und verarbeitet, gefolgt von einer Fermentation in Stahl. Charge Nummer zwei durchläuft eine 12-stündige Kaltmazeration, während die dritte eine 3-tägige Mazeration erhält, um die charakteristischen Qualitäten der Traube zu extrahieren. Die letzte Charge wird 6-8 Monate in Terrakottatongefäßen gereift, was dem Wein zusätzliche Komplexität verleiht.

Das Bouquet verführt mit Noten von Zitruszesten, Ginster, Gebäck und einem leichten Rauchton. Am Gaumen zeigt sich eine ausgeprägte Würze, die durch Fruchtigkeit und eine lebendige Säure ausgeglichen wird. Der Abgang ist lang und angenehm, geprägt von Zitrus- und Mandelnuancen. Mit einem typischen Aroma, das an Vanillepudding und Banane erinnert und ordentlich Kraft. Trotz seiner Dichte behält eine beeindruckende Eleganz, unterstrichen von einer schönen Mineralität.

Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Banane, Brioche, Honigmelone
Geschmack	cremig, feinfruchtig, sanfte Säure

Wissenswertes

Ausbau	Amphore
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Zitronenpasta, Mozzarella, gegrillte Garnelen

Produzent

Der Familienbetrieb Fonzone befindet sich in einer der schönsten Ecken Kampaniens, im Herzen Irpinias. Nahe der Stadt Paternopoli wurde er erst 2005 gegründet. Mit nur 22 Hekar in Produktion, dem
Fokus auf den autochthonen kampanischen Rebsorten und bei allen Entscheidungen im Weinberg um Biodiversität bemüht, entstehen bei Fonzone Charakterköpfe mit überzeugender Mineralität und Länge.
Die sechs Mitarbeiter teilen die Liebe der Familie Fonzone Caccese zum Territorium und zum Feiern des Weingenusses. die sich für alle aus Verantwortung, Weitblick und Hartnäckigkeit, auf der Suche nach
Exzellenz, zusammensetzt.

Gründungsjahr	2005
Anzahl der Mitarbeiter	6
Rebfläche	30 Hektar, 22 Hektar in Produktion
Anzahl produzierter Flaschen	50 000
Rebsortenspiegel	Aglianico, Fiano, Greco, Falanghina

Azienda Agricola Fonzone Caccese s.a.s. | Localitá Scorzagalline | 83052 Paternopoli (AV)