



Loc. Campoceraso, 2/A
83030 Torre le Nocelle, AV
<https://terredivalter.it/>
+39 37734 03117

ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



TERRE DI VALTER



Falanghina IGP Campania

Tipo de vino: Blanco seco
Variedad de uva: 100% Falanghina
Añada: 2022
Alcohol: 13.0%
Formato: 750 ml
Cierre: Corcho granulado



La Bodega

El nombre dado a la empresa es una dedicatoria a Valter Landi, fallecido en 2003, quien con gran determinación y pasión creó, de la nada, una empresa destinada a perdurar en el tiempo, a partir de la compra de un terreno en la zona montañosa y arcillosa. zona caliza del municipio de Torre Le Nocelle, Avellino. Fue entonces la perseverancia y la previsión del hijo de Valter, un joven agrónomo, Roberto Landi, lo que le permitió continuar el trabajo de su padre, dando lugar a una producción real de vinos a partir de 2008 y a su joven hermana economista Emanuela Landi. La empresa produce vinos tintos y blancos. Los vinos tintos se elaboran y diseñan a partir de los viñedos: la calidad de un vino, de hecho, no se obtiene sólo en la bodega sino, sobre todo, del trabajo relacionado con el viñedo. Tener disponibles como materia prima uvas de una gran cepa como Aglianico fue sin duda una gran ventaja y una garantía de calidad para los vinos de la empresa.

El Vino

Cultivada principalmente en las zonas de Sannio y Terra di Lavoro, la Falanghina también se encuentra en el borde de Irpinia. La bodega cuenta con una hectárea propia y cuatro hectáreas de viñedos arrendados, todos ubicados alrededor de Benevento. Los suelos son aluviales y contienen arcilla y gravas. El vino se vinifica en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada produciendo un vino lleno de fruta. Con una producción de 25 mil botellas al año este vino sorprende por la calidad. No tiene el amargor de muchos vinos típicos de uva Falanghina de la zona. El vino muestra un color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. En boca presenta una frescura agradable con acidez vigorosa, fruta plena y madura con matices de manzana verde y cítricos. Con cuerpo mediano y una persistencia que sorprenda. Excelente relación calidad/precio.