



VASSALLO, BENEVENTANO BIANCO 2020



Nombre del productor: Morone

Región: Campania

Tipo de vino: Blanco

Factor Funk: Bajo

Sulfitos Totales: 40-60 mg/l

Producción anual (botellas): 8,000

Variedades: 60% Malvasia di Candia, 40% Falanghina

Viticultura: Como con todos los vinos de Cantina Morone, se siguen prácticas orgánicas en los viñedos. La intervención es mínima y todas las uvas se cosechan a mano.

Altitud: 200

Tipo de Suelo: Caliza y arcilla

Vinificación: La fermentación es espontánea utilizando levaduras indígenas en tanques de acero. El vino reposa por un mes sobre las lías y, después, por 6 meses adicionales en acero antes del embotellado.

Notas de cata: Un vino sencillo y clásico de la región. Es el vino blanco seco que se toma en los calores napolitanos. Se le encuentran notas de flores blancas y limón amarillo, tiene un dejo ligeramente tropical. Fácil, ácido y refrescante.

Maridaje: Perfecto para pescados blancos con preparaciones sencillas o con callo cocinado.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx