

FALANGHINA "A Ren'E Lav'"

AZIENDA AGNANUM

Contrada astroni,3

80125 Napoli

Site internet : agnanum.it

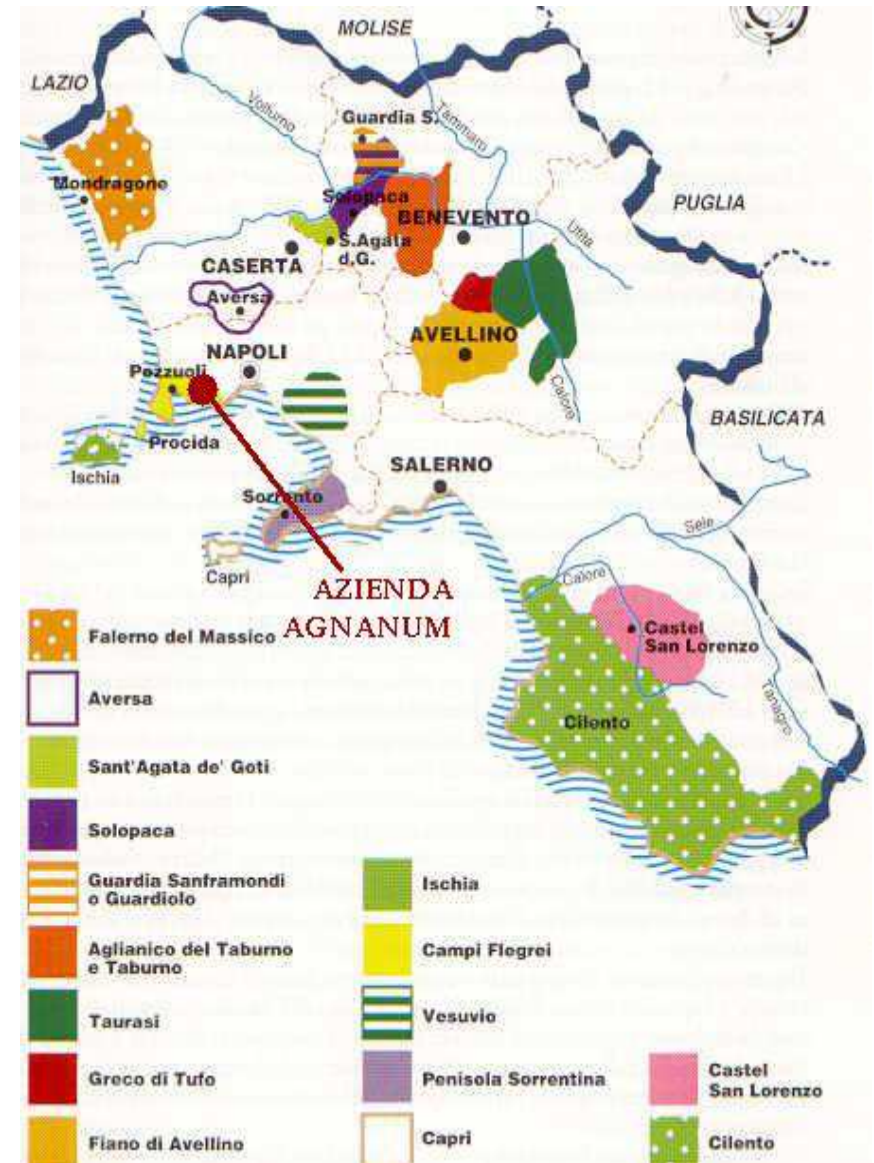


Campanie



Dénomination :	FALANGHINA CAMPANIA IGT
Encépagement :	80% Falanghina de 100 ans, le reste provenant de différentes très vieilles vignes (200 à 300 ans) de Catalanesca, Caprettone, Moscato Napoletano, Biancolella et Gelsomina
Nombre bouteilles produites :	4.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Origine volcanique avec sable noir
Altitude et exposition :	150 M sud est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	En cuves inox avec levures indigènes
Affinage :	3 mois en cuve inox et 6 mois en bouteilles
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets dorés, nez surprenant de caractère et de fraîcheur avec des notes salines et une multitude d'arômes aux accents volcaniques et maritimes à la fois. En bouche il y a du caractère avec une belle minéralité, un peu rustique mais tellement authentique et expressif que l'on oublie vite un léger manque de finesse.
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, sur des poissons crus marinés, des poissons grillés ou des pâtes aux palourdes !!!

VIGNOBLE DE CAMPANIE



CAMPI FLEGREI FALANGHINA

AZIENDA AGNANUM

Contrada astroni,3

80125 Napoli

Site internet : agnanum.it

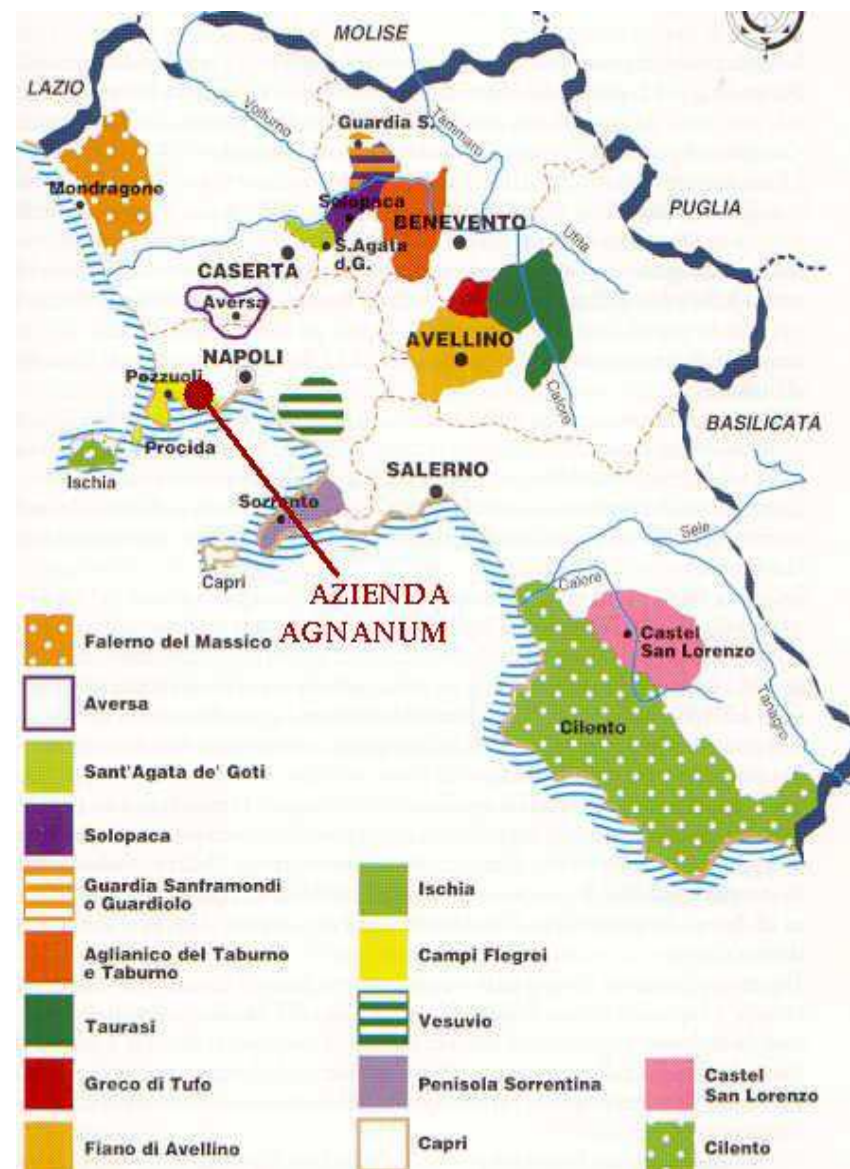


Campanie



Dénomination :	CAMPI FLEGREI FALANGHINA DOC
Encépagement :	100% Falanghina pré phylloxérique
Nombre bouteilles produites :	12.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Origine volcanique avec sable noir
Altitude et exposition :	150 M sud est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	En cuves inox avec levures indigènes
Affinage :	3 mois en cuve inox et 6 mois en bouteilles
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe assez claire, nez délicat et très minéral avec notes forales agréables. En bouche c'est explosif avec le terroir qui sort du verre car l'iode et le maquis sont bien présents, belle pulpe, avec également délicieuses notes d'abricot et finale très persistante
Mariage mets-vins :	Sur des beaux poissons entiers cuits au four avec le filet d'huile d'olive top niveau

VIGNOBLE DE CAMPANIE



PIEDIROSSO

“A Ren’ E Lav’”



Campanie



AZIENDA AGNANUM

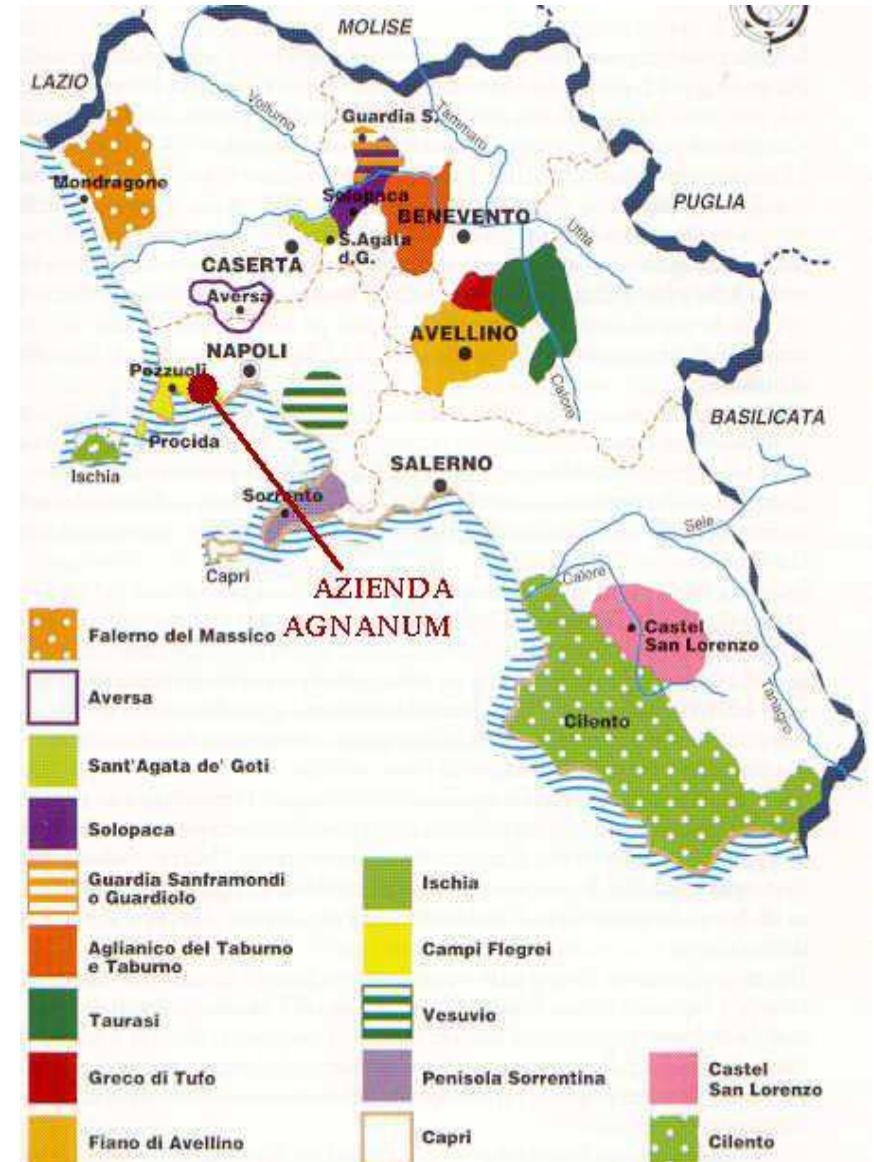
Contrada astroni,3

80125 Napoli

Site internet : agnanum.it

Dénomination :	PIEDIROSSO CAMPANIA IGT
Encépagement :	80% Piedirosso de 120 ans, le reste issu de vignes de 250 ans de Barbera Napoletano, Marsigliese et Uva di Mondragone
Nombre bouteilles produites :	4 000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Origine volcanique avec sable noir
Altitude et exposition :	150 M sud est
Rendement :	35 hectolitres/hectares
Vinification :	En cuves inox avec levures indigènes
Affinage :	3 mois en cuves et 3 mois en bouteilles
Garde :	3 à 6 ans
Dégustation :	Robe soutenue, nez aux notes de fruits noirs mûres et poivre blanc avec tonalités volcaniques bien présentes. En bouche c'est percutant avec une très belle expressivité, de la gourmandise et de l'énergie le tout enrobé dans des tanins très tendres.
Mariage mets-vins :	Sur des charcuteries, des poissons mijotés avec la tomate, des filets de rougets ou du thon grillé par exemple

VIGNOBLE DE CAMPANIE



PER'E PALUMM CAMPI FLEGREI

AZIENDA AGNANUM

Contrada astroni,3
80125 Napoli

Site internet : agnanum.it



Campanie



Dénomination :	CAMPI FLEGREI PER E PALUMM DOC
Encépagement :	100% Piedirosso-Vignes centenaires
Nombre bouteilles produites :	900
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Origine volcanique avec sable noir
Altitude et exposition :	150 M sud est
Rendement :	35 hectolitres/hectares
Vinification :	En cuves inox avec levures indigènes
Affinage :	10 mois en foudres et 6 mois en bouteilles
Garde :	6 à 10 ans
Dégustation :	Robe rubis claire, nez complexe et profond avec notes de maquis. En bouche c'est une sensation de jus agréable avec une superbe complexité alliant des arômes d'épices, d'iodes et de fleurs assez variés. Un vin très original signature d'un terroir particulier.
Mariage mets-vins :	Sur des poissons mijotés avec de la tomate, des pâtes avec des crustacés, des viandes blanches

VIGNOBLE DE CAMPANIE

