Masseria Frattasi Falanghina del Sannio Taburno

Campania - Italië

Pasquale Clemente is de drijvende kracht achter dit kleine wijngoed in de heuvels nabij Benevento. Hij boert in het plaatsje Montesarchio op biodynamische manier. Vanwege de bureaucratische last weigert hij pertinent om hiervoor een certificaat aan te vragen. Een kenmerkende Italiaanse houding naar onze mening. Een van zijn fraaie wijnen is gemaakt van dé druivensoort in Campanië, de falanghina. De druiven groeien aan ruim vijfenveertig jaar oude wijnstokken op hooggelegen hellingen met vulkanische ondergrond. Ze rijpen lang en gelijkmatig en worden pas in de tweede helft van oktober geoogst. Het levert een prachtige, originele witte wijn op, met veel smaakintensiteit. Hij is buitengewoon geschikt voor aan tafel, bijvoorbeeld bij voor- en hoofdgerechten met vis of fijn kalfsvlees.



Proefnotitie

Sappig en fris fruitig in de geur, met nuances van florale tonen, citrus en licht toast. De smaak zet rond en krachtig in en bezit een mooie friszure en aromatische afdronk.

Drinken bij

Droge witte wijn met lengte, uitstekend bij voor- en hoofdgerechten met vis of fijn kalfsvlees.

Houdbaarheid

Nu op dronk, gemakkelijk houdbaar tot drie jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Falanghina

Onderscheidingen

2025	Perswijn | juli 2026: 14/20 | Soepel en sappig
2020	De Grote Hamersma - juni 2021: 8.5 | Wulps, zwoel maar toch fris en open
2015	Perswijn - mei/juni 2017: **** Zeer goed | Zacht en sappig

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl