

ITALIE



De Falco

Situé sur les pentes du Vésuvio, ce domaine de 15 ha cultive des vignobles sur des terres aux caractéristiques uniques au monde. La lave volcanique et l'argile confèrent aux vins des arômes spécifiques.

Gabriele De Falco représente la 3ème génération à perpétuer la tradition familiale. Il produit ses cuvées en tenant particulièrement compte de la juste teneur en sucre, alcool et acidité.

Le serpent, le faucon et la vigne sont les emblèmes de De Falco et sont représentés sur les étiquettes. Le serpent qui rôde autour des vignes représente l'esprit indomptable.

Le faucon qui plane au-dessus des vignes représente l'âme curieuse.

La vigne qui pousse dans ces terres représente la matière vivante.

Les vins ont une âme au même titre que les lieux sacrés où poussent les raisins.

Les cépages historiques proviennent de la région de Campanie déjà mentionnés par Pline l'Ancien dans son Naturalis Historia : la Falanghina, le Coda di Volpe et le Piedirosso ainsi que l'Aglianico, le Greco et le Fiano sont les fleurons de leur viticulture.

De ce terroir généreux viennent ces vins dans lesquels nous ressentons la passion de ceux qui travaillent à l'ombre du volcan.





Vinho sélection

NOTRE SÉLECTION DE FALCO



De Falco - Beneventano Greco 2022

Région : Campanie

Appellation: IGT Beneventano Greco

Couleur: Blanc

Cépage(s) : **100% Greco** Centilisation : **75 cl** Conditionnement : **CC/6**



De Falco - Beneventano Aglianico 2020

Région : Campanie

Appellation: IGT Beneventano Aglianico

Couleur: Rouge

Cépage(s) : 100% Aglianico Centilisation : 75 cl Conditionnement : CC/6



De Falco - Lacryma Christi Rouge 2022

Région : Campanie

Appellation: Vesuvio Lacryma Christi

Couleur: Rouge

Cépage(s): 85% Piedirosso, 15% Aglianico

Centilisation : **75 cl** Conditionnement : **CC/6**