

Costanza Falanghina Daunia Igp 2014 – Kandeà | Vino vincitore a Radici del Sud 2017



Costanza Falanghina Daunia Igp 2014 Kandeà

di Enrico Malgi

Prima il Fiano e poi la Falanghina. No, non siamo in Irpinia o nel Sannio ma molto vicini e precisamente in territorio dauno in provincia di Foggia. Qui a Candela opera l'azienda agricola Kandeia di FrancescoTullio Cataldo, che a Radici del Sud 2016 ha conquistato la seconda piazza con l'etichetta Biancofiore Fiano Daunia 2014. Mentre all'edizione del 2017 ha scalato la vetta della classifica con il Costanza Falanghina Daunia Igp 2014, che la giuria dei Wine Writers ha ritenuto di premiare col primo posto assoluto nella propria categoria di appartenenza.



Controetichetta Costanza Falanghina Daunia Igp 2014 Kandeia

Si tratta di un'azienda giovane nata appena nel 2005, anche se insiste sul territorio foggiano da molte generazioni, ma che in poco tempo è riuscita ad affermarsi con una produzione di grande qualità. Francesco Tullio dice scherzando, ma non troppo, che la sua azienda si trova nella vocata "Terra di Mezzo" di Tolkiena memoria ed ha

perfettamente ragione, perché Candela si trova nella Daunia pugliese, al confine con il Vulture in Basilicata e l'Irpinia in Campania. Sintomatica la caratteristica dei vini bianchi di Kandeia che è quella di uscire sul mercato sempre a distanza di due anni, come avviene solitamente in Irpinia con il Fiano.

Il Costanza Falanghina Daunia Igp 2014 è maturato per sei mesi in serbatoi di acciaio ed è stato poi affinato in vetro per altri tre mesi. Gradazione alcolica di tredici e mezzo. Prezzo finale della bottiglia poco più di 10,00 euro.

Giallo paglierino carico e lucente il colore che s'intravede nel bicchiere. Pregevole il complesso bouquet che cattura le narici, trasmettendo idilliaci profumi fruttati di melone, di pesca, di mela verde, di mandarino e di esoticità e tonificato poi da infiltrazioni odorose ricche di fiori di limone, di ginestra, di miele, di mentolo e di balsamo. In bocca entra un sorso morbido e fresco, sapido ed elegante, pervasivo e avvolgente. Una leggera sensazione di calore permea tutto il cavo orale. Sviluppo gustativo ritmato, seducente, fine, raffinato ed equilibrato. Appagante il lungo e persistente finale. Nel complesso ottimo vino davvero, bene strutturato e versatile, da sposare a piatti di mare, risotti, carne bianca, salumi e formaggi freschi.

Sede a Candela (Fg) - Contrada Pisciole

Tel e fax 081 2403614 - info@kandeia.it - www.kandeia.it

Enologo: Angelo Pizzi

Agronomo: Vito Antonio Fanizza

Ettari vitati: 20 - Bottiglie prodotte: 120.000

Vitigni: aglianico, nero di troia, fiano, greco, falanghina e bombino bianco