Viticoltori San Martino’s Armunìa

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Aprile 2025



Tasting a Falanghina almost inevitably evokes thoughts of the sea, of a summer afternoon when the sun sets over the waves, accompanied by a glass of this wine that carries the essence of salt.

The Viticoltori San Martino have preserved for centuries the values and unique traits of this wine, marked by its authentic sapidity and a name that evokes hundreds-of-years-old deeds. Known by the ancients as the “wine of emperors,” this grape has endured through history, arriving today as a bright wine with an almost Nordic character, yet infused with the sunlight and passion of the Mediterranean.

Produced exclusively from organically farmed grapes, in line with the Viticoltori San Martino philosophy, the Falanghina

“Armunía” is further enhanced and skillfully crafted. In the glass, it reveals a vibrant yellow color and aromas that captivate even as it is poured. On the nose, notes of white flowers and fresh fruit, especially ripe pear, emerge. After a short time in the glass, its full minerality is beautifully expressed.

On the palate, Armunía is pleasantly structured, offering an invitation to delicacy and refined elegance. It pairs wonderfully with pasta dishes featuring crustaceans and soft cheeses, excels with savory vegetable pies, and is highly recommended as a wine to accompany an entire meal, starting from the aperitif.

Understanding the Falanghina Armunía is like discovering its most intimate expression, capturing that harmony between man and wine where one becomes the reflection of the other.

Company Profile

Viticoltori San Martino è un progetto speciale della Cantina di Solopaca, nato con lo scopo di valorizzare le uve biologiche, in particolare Falanghina e Aglianico che i soci della cooperativa coltivano nell’areale del Taburno. Si tratta di una zona di media collina nel cuore dell’unica DOCG della provincia di Benevento dove le condizioni climatiche ed i terreni consentono di ottenere grande qualità delle uve e dei vini. Per questo scopo, nel Comune di Torrecuso, abbiamo dato vita ad una piccolissima cantina all’interno della quale avviene la vinificazione delle uve dei vigneti circostanti. Questo progetto ci consente di lavorare con piccoli quantitativi di uva e di vinificare per microzone, valorizzando al massimo le caratteristiche del territorio, e ci consente di portare avanti progetti di qualità in termini di sostenibilità, ricerca e terroir. Lavoriamo le nostre vigne senza l’aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) per produrre uve biologiche nel pieno rispetto

dell’ambiente, del territorio e delle persone. La raccolta dei grappoli viene effettuata a mano, secondo la più antica tradizione contadina e la vinificazione viene fatta utilizzando solo i prodotti enologici e i processi del biologico. Il nostro obiettivo è quello di produrre dei vini che mettano in risalto le caratteristiche identitarie del territorio sannita.

VITICOLTORI SAN MARTINO
Via Bebiana 44 – 82036 Solopaca, Benevento, ITALY
info@viticoltorisanmartino.it – +39 0824 977 921
https://viticoltorisanmartino.it

