Armunìa di Viticoltori San Martino

scritto da Redazione Spirits Meridian | 24 Aprile 2025



Quando si degusta una Falanghina, il pensiero va quasi inevitabilmente al mare, all'assaggio di questo vino in un pomeriggio d'estate quando il sole finisce tra le onde ammirandolo assieme a quel bicchiere che sa di sale.

I Viticoltori San Martino custodiscono da secoli i valori e le peculiarità di questo vino, caratterizzato da una sapidità autentica e un nome che richiama gesta millenarie. Conosciuto dagli antichi come il "vino degli imperatori," questo vitigno ha attraversato indenne la storia, giungendo fino a noi come un vino luminoso, dal carattere quasi nordico, ma intriso della luce e della passione del Mediterraneo.

Ottenuto esclusivamente da uve da agricoltura biologica, come filosofia propria di Viticoltori San Martino, la Falanghina

”Armunìa” è ancor più valorizzata e poi, sapientemente lavorata, si presenta nel bicchiere con un giallo vivo e dei profumi che stupiscono già versandola.

Emergono sentori fiori bianchi e note fruttate fresche di pera matura ed in particolare, dopo pochissimo tempo nel bicchiere, arriva appieno la sua mineralità.

In bocca è piacevolmente strutturata, “Armunìa” è quasi un invito alla delicatezza e all’elegante signorilità. Da gustare con paste ai crostacei e formaggi molli, ottima con le torte salate di verdura, ma molto consigliata come tutto pasto a partire dall’aperitivo.

Comprendere la Falanghina “Armunìa” è come entrare nella sua espressione più intima, conquistando quell’armonia tra l’uomo e il vino che fa dell’uno lo specchio dell’altro.

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

