IDENTITAS di Cantina di Solopaca

scritto da Redazione Wine Meridian | 8 Settembre 2023



Riassumere in poche parole questa Falanghina, così incredibilmente identitaria, è difficile come descrivere la terra che ospita questo storico vitigno, il Sannio.

Territorio dal fascino antico, ricco di corsi d'acqua e torrenti, grotte che riportano ad un paesaggio orgogliosamente aspro, mostrando al visitatore ancora intatto tutto il suo glorioso passato.

I piccoli borghi si intrecciano a boschi e campi coltivati e ricchi di vita, dove la flora e la fauna sono state ben custodite dall'uomo, offrendo una biodiversità con pochi eguali.

Solopaca è la cantina che produce i suoi vini all'interno di questo microcosmo, grazie al lavoro dei suoi 600 soci

viticultori, profondi conoscitori dei terreni che fanno in modo di valorizzare al massimo le caratteristiche organolettiche dei vitigni coltivati.

In particolare questa Falanghina, frutto di attenta zonazione, è un vino che si presenta nel bicchiere con tutto il suo colore giallo intenso e lievi nuances verdoline, per poi esaltarsi all'olfatto con profumi netti e ampi di fiori bianchi e macedonia di frutta bianca con note di mandarancio e cedro.

In bocca la parte minerale è molto ben riportata, assieme ad una sapidità e un'acidità ben bilanciate per poter essere protagonista di abbinamenti che spaziano dal mare alla terra, dai crudi di mare ai formaggi a pasta morbida, per poi esaltarsi con una pasta al ragù di cortile.

Solopaca con la sua Falanghina "identitas" dona un valore aggiunto alle sue produzioni ottenute in una cantina dove l'attenzione alla qualità è una costante da più di 50 anni.

Company Profile

La Cantina di Solopaca, fondata nel 1966, è una cooperativa agricola di 600 viticoltori, ubicata a Solopaca, in provincia di Benevento, nel cuore dell'antico Sannio, zona da sempre vocata alla viticoltura. Con i suoi oltre 50 anni di storia è una delle aziende più longeve e rappresentative della Campania. In questo territorio che nasce il Solopaca DOC, primo vino nel Sannio ad aver ottenuto la denominazione di origine controllata nel 1974. I vigneti, ubicati in un vasto comprensorio che parte da Sant'Agata de' Goti passando per Solopaca fino ad arrivare a Torrecuso, si estendono dal fondo valle sulla riva del fiume Calore (circa 100 m slm) fino alle falde del massiccio del Taburno-Camposauro (circa 450 m slm), raggiungendo una superficie vitata totale di circa 1100 ettari. Le varietà coltivate sono Falanghina, Aglianico, Greco, Fiano, Coda di Volpe, Barbera, Sangiovese,

Montepulciano, Malvasia, Trebbiano, Piedirosso. Le uve coltivate vengono raccolte con sistemi tradizionali e conferite in cantina dove, dopo un'attenta selezione vengono vinificate. Lo stabilimento enologico è dotato di attrezzature per la vinificazione e imbottigliamento all'avanguardia e di una bottaia dove avviene l'affinamento dei vini rossi. L'azienda è dotata anche di una sala per le autoclavi dove vengono prodotti spumanti e vini frizzanti. La Cantina di Solopaca è leader di mercato per i vini tipici Campani ed in particolar modo per le bollicine di Falanghina, essendo stata, nel 1985, la prima azienda a sperimentare la spumantizzazione con metodo Charmat della Falanghina.

Cantina di Solopaca
Via Bebiana, 44
Solopaca, BN 82036 IT

comunicazione@cantinasolopaca.it
+39 0824 977921
www.cantinasolopaca.it

