

STATO DEL CIELO

L'alta pressione si defila leggermente verso sudest rinnovando tuttavia ancora bel tempo prevalente e clima ancora caldo. Solo qualche addensamento lungo il basso versante tirrenico specie durante la notte e le prime ore del giorno.

TEMPERATURE Stabili o in lieve calo

VENTI Si Maestrale in rinforzo

MARI Poco mossi.

BOLLETTINO MARE

domenica 29 luglio

Vento: da S 7 nodi

Mare: poco mosso

Temp. acqua in sup.: 25.2 °C

Effetti del vento sul mare:

Onde minute, ancora molto corte ma ben evidenziate. Le creste non si rompono ancora, ma hanno aspetto vitreo.

lunedì 30 luglio

Vento: da SO 6 nodi

Mare: poco mosso

Temp. acqua in sup.: 25.2 °C

Effetti del vento sul mare:

Onde minute, ancora molto corte ma ben evidenziate. Le creste non si rompono ancora, ma hanno aspetto vitreo.

3bmeteo.com

STATO DEL CIELO

NORD: spiccata variabilità su

Alpi e Prealpi con piogge e temporali sparsi; più sole altrove ma con isolati fenomeni sulla Valpadana nella notte.

Temperature stabili, massime tra 27 e 32, superiori in Emilia Romagna.

CENTRO: giornata stabile e soleggiata ovunque, pur con qualche nube di passaggio.

Temperature in lieve calo, massime tra 29 e 34.

SUD: addensamenti irregolari sulle tirreniche, ma senza fenomeni, ben soleggiato altrove. Temperature in lieve flessione, massime tra 30 e 36, punte di 38 sulla Sicilia.

TEMPERATURE

| | MIN | MAX |
|---------------|-----|-----|
| ALGHERO | 19 | 30 |
| ANCONA | 23 | 29 |
| AOSTA | 16 | 32 |
| BARI | 24 | 34 |
| BOLOGNA | 22 | 35 |
| BOLZANO | 18 | 28 |
| CAGLIARI | 22 | 35 |
| CAMPOBASSO | 22 | 30 |
| CATANIA | 23 | 40 |
| CUNEO | 18 | 32 |
| FIRENZE | 19 | 33 |
| GENOVA | 22 | 27 |
| IMPERIA | 22 | 27 |
| L'AQUILA | 16 | 31 |
| MESSINA | 26 | 33 |
| MILANO | 22 | 31 |
| NAPOLI | 23 | 29 |
| PALERMO | 23 | 30 |
| PERUGIA | 22 | 34 |
| PESCARA | 24 | 29 |
| PISA | 20 | 29 |
| POTENZA | 21 | 31 |
| RG. CALABRIA | 26 | 33 |
| ROMA FIUM. | 22 | 30 |
| S.M. DI LEUCA | 25 | 33 |
| TORINO | 19 | 32 |
| TRENTO | 18 | 28 |
| TRIESTE | 23 | 28 |
| VENEZIA | 23 | 30 |
| VERONA | 21 | 34 |

IN EUROPA

| | MIN | MAX |
|-------------|-----|-----|
| AMSTERDAM | 16 | 22 |
| ATENE | 28 | 41 |
| BERLINO | 16 | 23 |
| BRUXELLES | 12 | 19 |
| BUCAREST | 25 | 36 |
| BUDAPEST | 25 | 33 |
| COPENAGHEN | 16 | 21 |
| DUBLINO | 9 | 15 |
| LONDRA | 11 | 20 |
| LUSSEMBURGO | 15 | 21 |
| MADRID | 17 | 35 |
| PARIGI | 12 | 21 |
| STOCCOLMA | 18 | 22 |
| VARSAVIA | 22 | 31 |
| VIENNA | 24 | 28 |

NEL MONDO

| | MIN | MAX |
|----------------|-----|-----|
| LOS ANGELES | 14 | 30 |
| MANILA | 25 | 26 |
| MELBOURNE | 7 | 8 |
| MIAMI | 26 | 30 |
| NAIROBI | 15 | 22 |
| NEW DELHI | 26 | 33 |
| NEW YORK | 22 | 27 |
| PECHINO | 28 | 35 |
| PERTH | 9 | 18 |
| PHILADELPHIA | 23 | 27 |
| RIO DE JANEIRO | 20 | 28 |
| SAN PAOLO | 16 | 25 |
| SANTIAGO | 10 | 19 |
| ST. DOMINGO | 25 | 33 |
| SEOUL | 31 | 31 |

I vini

Luciano Pignataro



Falanghina frizzante il nuovo modo per bere il Vesuvio

Il successo della Falanghina è davvero irrefrenabile. In meno di due decenni è diventato il vino bianco campano più diffuso, coltivato in tutte e cinque le province oltre che in Molise, dove è il vitigno di riferimento insieme alla Tintilia, in Basilicata e in Puglia.

Le ragioni sono due: da un lato la estrema versatilità, fresca o da invecchiamento, dolce o secca, in acciaio o in legno. Insomma, comunque la desideriate riesce sempre ad esprimersi a buon livello.

La seconda ragione è nella sua capacità di riflettere un modo easy di stare a tavola e di mangiare tutto napoletano, senza cedere agli incantesimi di ritualità con sempre meno appeal.

Indubbiamente il suolo vulcanico spinge bene la Falanghina, freschezza e sapidità sono due presupposti per stare bene a tavola e dissetare nelle sere d'estate. E i bianchi di Sannino hanno sempre fatto faville: l'azienda di Ercolano ha radici molto antiche nel commercio di frutta, da una decina di anni ha preso piede buona viticoltura lungo la strada che porta al vulcano. L'ultima nata, voluta dal giovane Antonio, è una falanghina frizzante ottenuta attraverso la rifermentazione in autoclave. L'obiettivo è entrare nella fascia saldamente presidiata, anche in Campania, dal Prosecco. Ossia il bicchiere di inizio pasto o leggero al bar. Per questo il grado alcolico si ferma a quota 11,5, il vino è secco, sapido, acidulo con buone note agrumate al naso che strizzano l'occhio anche a chi non è addentro il complesso cerimoniale del vino.

Un bel bianco, facile, che completa una gamma da noi sempre seguita con attenzione: i Lacryma Christi bianco, rosato e rosso e il Gagnano da qualche anno che ha regalato bella soddisfazione. C'è poco da fare, il frizzante torna a piacere è resterà sempre il carattere preferito della beva napoletana per accompagnare il cibo di tradizione.

FALANGHINA 2011 POMPEIANO IGT SANNINO

ERCOLANO
 Via Giuseppe Semmola, 146
 Tel. 081.7394630
 www.sanninovini.com
 Ettari: 5 di proprietà più 10 in fitto
 Bottiglie prodotte: 200.000

NASO
PALATO
PREZZO
AZIENDA

Sufficiente Discreto Buono Ottimo Eccellente