

janare

ALLERO ROSSO | PRODUKTLINIE ALFABETO

BENEVENTO IGT BARBERA FRIZZANTE



REBSORTE

Barbera

HERKUNFT

Sannio-Region bei Benevento
Kampanien

HEKTAR

10

HÖHE

70–100 m ü.d.M.

ART DER REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

3.500 Pflanzen pro Hektar

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

5 Jahre

ERNTEZEIT

Zweite September-Dekade

TECHNIK DER WEINBEREITUNG

Kurze Kryomazeration zur Extraktion der Farbe, gefolgt von einer schonenden Pressung und einer Impfung aus ausgewählten Hefen

ERSTE GÄRUNG

Vollständig in Stahl bei 16–18 °C für circa 15 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Nicht vorgesehen

SCHAUMBILDUNG

Im Autoklaven für etwa 20 Tage bei einer Temperatur von 16–18 °C

REIFUNG

Für einen Monat auf den Hefen im Autoklaven

TERROIR

Die Bewohner des Tals zeigten stets großen Respekt vor dem Fluss und seinem Umland. Der Talboden des Calore wirkt soweit das Auge reicht wie ein großer offener Garten, in dem Landschaft wie landwirtschaftliche Bestimmung liebevoll gehütet werden – einzig die alte Eisenbahnlinie geht hier durch. Genau hier, im Herzen des Tals produzieren wir am grünen Korridor des Flusses, auf lehmig-sandigen, fruchtbaren und tiefgründigen, frischen, kalkhaltigen, durchlässigen und gut drainierten Böden die Trauben für unsere Frizzante- und Schaumweine, die ganz offensichtlich dieser intakten Flusslandschaft ihre Frische und Eleganz verdanken.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensive, kräftige violette Farbe, charakteristisches blumiges Aroma von bemerkenswerter Intensität mit Nuancen von Rosen und Veilchen. Cremig, angenehm und beeindruckend anhaltend.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Besonders empfehlenswert zu Vorspeisen auf Gemüse- und Fleischbasis sowie Nudelgerichten aus Eiernudeln mit Fleischfüllung. Ein Genuss zu neapolitanischer Pizza, besonders, wenn diese mit Wurstwaren belegt ist.