

FALANGHINA | PRODUKTLINIE ALFABETO

FALANGHINA DEL SANNIO DOP



REBSORTE

Falanghina

HERKUNFT

Sannio-Region bei Benevento
Kampanien

HEKTAR

120

HÖHE

100–400 m ü.d.M.

ART DER REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

4.000 Pflanzen pro Hektar

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

10 Jahre

ERNTENZEIT

Zweite Septemberhälfte und An-
fang Oktober

TECHNIK DER WEINBEREITUNG

Weißweinbereitung unter Ausschluss von Sauerstoff und kurze Kryomazerationen bei einer Temperatur von 10 °C

GÄRUNG

Vollständig in Stahl bei 13–15 °C für circa 20 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Nicht vorgesehen

VERFEINERUNG

In der Flasche

ABFÜLLUNG

Februar des auf die Ernte folgenden Jahres

TERROIR

Trauben, die mit Ausnahme der Schwemmtalböden von einer Auswahl an über die verschiedenen Terroirs des Unternehmens Janare verteilten Weinberge stammen. Wie bei der Leitung eines Orchesters, wo es die Aufgabe des Dirigenten ist, dafür zu sorgen, dass jedes Mitglied das Beste aus sich herausholt, um die absolute Harmonie des Ganzen zu garantieren, ist es hier die Aufgabe, in jedem Jahrgang die besten Trauben aus unterschiedlichen Böden, Morphologien und Mikroklimata auszuwählen – die vulkanischen Böden aus Ignimbrit, die Flussterrassen und die uralten schwarzen Erden des Mergelhügels. Das Ergebnis ist eine unfehlbare Beständigkeit bezüglich Charakter und Qualität, die unser Tal jederzeit zu gewährleisten vermag.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Intensives Aroma mit blumigen und fruchtigen Noten. Am Gaumen vereint er eine beachtliche Komplexität mit angenehmer Frische.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu Vorspeisen und Nudelgerichten oder Risotto mit Meeresfrüchten oder Gemüse. Hervorragend zu weißem Fleisch. Perfekt zu Weichkäse. Interessant auch zu neapolitanischer Pizza.