

janare

AMBRA ROSA

DOP SANNIO AGLIANICO ROSATO



REBSORTE

Aglianico

HERKUNFT

Sannio-Region bei Benevento
Kampanien

HEKTAR

10

HÖHE

120–400 m ü.d.M.

ART DER REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

4.000 Pflanzen pro Hektar

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

10 Jahre

ERNTENZEIT

Erste Oktoberhälfte

TECHNIK DER WEINBEREITUNG

Kryomazeration für 1 Stunde bei einer Temperatur von 8 °C und anschließende schonende Pressung

GÄRUNG

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

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Nicht vorgesehen

VERFEINERUNG

In der Flasche

ABFÜLLUNG

April des auf die Ernte folgenden Jahres

TERROIR

Die Weine der Linie Cru del Sannio werden auf den Weinbergen der ersten Hügel in einer Landschaft aus Flussterrassen und Hängen mit sanfter Morphologie auf Mergel angebaut. Diesem zweigeteilten Ursprung verdankt das Terroir sein komplexes Bodenmosaik: die sandig-kiesigen Böden der Terrassen, tief und trocken; junge, aber bereits ausgerichtete, fruchtbare, fügsame und leicht einzuwurzelnde Böden. Und dann die alten „schwarzen Böden“ des Mergelhügels – reifere, zähe, dunkle Humusböden an der Oberfläche, gut strukturiert durch das Erbe des alten Waldes, der sie einst bedeckte, und der jahrhundertalten Arbeit der Winzer. Unterhalb der Bearbeitungstiefe findet man einen farblichen Kontrast zwischen dem tiefen und aufgrund der Ansammlung von Karbonaten weißen Horizont und dem tonig-lehmigen Substrat, einem feinen Intarsienspiel aus Ocker und Grau. Die Produktlinie Cru del Sannio stammt also bezüglich Morphologie und Boden aus einem ganz besonderen Terroir. Es ist ein komplexes Cru, ein „genossenschaftliches“ Terroir, auf dem die konstante Exzellenz der Weine zweifelsfrei der Fähigkeit der Winzer zu verdanken ist, Jahr für Jahr das Verhalten der Weinberge auf den verschiedenen Böden, Hängen und Expositionen zu regulieren und zu harmonisieren.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Zartrosa, elegante Farbe. Ein Aroma von blumigen Noten und fruchtige Anklänge von Himbeere und Erdbeere. Am Gaumen ist er erfrischend, von ausgezeichneter Schmackhaftigkeit und bietet einen Abgang von rosa Grapefruit.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu Vorspeisen und Nudelgerichten oder Risotto mit Meeresfrüchten oder gegrilltem Gemüse. Hervorragend zu weißem Fleisch. Sehr empfehlenswert auch als Aperitif.