

FALANGHINA | PRODUKTLINIE ANIMA LAVICA

FALANGHINA DEL SANNIO DOP



REBSORTE

Falanghina

HERKUNFT

Sannio-Region bei Benevento
Kampanien - Ingimbrit-Areal

HEKTAR

10

HÖHE

120–300 m ü.d.M.

ART DER REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

4.000 Pflanzen pro Hektar

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

15 Jahre

ERNTZEIT

Ende September bis Anfang Oktober

TECHNIK DER WEINBEREITUNG

Kryomazeration unter Ausschluss von Sauerstoff bei einer Temperatur von 8–10 °C, die in Abhängigkeit von der Traube und dem Jahrgang um 1 bis 12 Stunden verlängert wird. Anschließend schonende Pressung.

GÄRUNG

Vollständig in Stahl bei 12–15 °C für circa 20 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Nicht vorgesehen

VERFEINERUNG

In der Flasche

ABFÜLLUNG

April des auf die Ernte folgenden Jahres

TERROIR

Die stillen Weine der Produktlinie Anima Lavica stammen von Weinbergen, die auf den Ausläufern vulkanischen Gesteins angebaut werden, die aus der Ferne in den Apennin gelangten: Es ist der graue Schmelztuff, der vor mehr als dreißigtausend Jahren im Rahmen der Eruption der phlegärischen Vulkane in Kampanien und den damit einhergegangenen Strömen entstand. Die glühenden Wolken zogen damals hunderte Kilometer die Täler hinauf und setzten sich zwischen den sanften Hügeln des Flusstals Calore ab. Es ist überraschend, dass im Telesina-Tal ein vollständig vulkanisches Terroir mit Hochebenen und sekundären Mulden mit sandigen, glasigen Böden besteht, die beim Betreten knistern, eine charakteristische dunkelgrauen Farbe haben, bröckelig, leicht zu bearbeiten und extrem durchlässig sind. Hinzu kommt ein gemäßigttes Umfeld, das sich zweifellos sehr von dem der Küstenvulkane unterscheidet und durch die Kontraste des mediterranen Klimas gekennzeichnet ist. Der mineralogische Komplex dieser Böden verleiht ihnen besondere Nährstoffqualitäten in einem völlig einzigartigen Zusammenspiel mit der Rebe. Das Ergebnis sind Weine, die eine absolute Überraschung für die Sinne bieten, ein Konzentrat aus Geschmack und Frische. Die Komplexität dieses einzigartigen Terroirs spiegelt sich unmissverständlich in der Mineralität der Weine und ihrer eleganten Aromatik wider.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Im Aroma erkennt man Anklänge von Ginster und Limette, ergänzt durch Zitrusnuancen. Beim Verkosten kommt das Zitrusaroma erneut auf und erzeugt am Gaumen eine würzige, sehr anhaltende Erfahrung.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu allen aus Fisch- und Gemüsegerichten bestehenden Gängen einer Mahlzeit. Hervorragend zu kampanischem Büffelmozzarella und Weichkäse.