

SPUMANTE | PRODUKTLINIE ANIMA LAVICA

SPUMANTE BRUT AUS FALANGHINA MÉTHODE CHARMAT



REBSORTE

Falanghina

HERKUNFT

Sannio-Region bei Benevento
Kampanien - Ingimbrit-Areal

HEKTAR

5

HÖHE

80–250 m ü.d.M.

ART DER REBERZIEHUNG

Spalier

STOCKDICHTE

3.000 Pflanzen pro Hektar

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

10 Jahre

ERNTENZEIT

Mitte September

TECHNIK DER WEINBEREITUNG

Ganze Trauben, die vor der Pressung nicht abgebeert werden, Weinbereitung in Reduktion mit anschließender schonender Pressung.

GÄRUNG

In Edelstahl für 10 Tage unter kontrollierter und konstanter Temperatur von 15 °C

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Nicht vorgesehen

SCHAUMBILDUNG

Nachgärung in einem Autoklaven bei einer Temperatur von 16 °C

REIFUNG

3 Monate im Autoklaven auf der Hefe

ABFÜLLUNG

Isobar

TERROIR

Die 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 des 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. Wahrnehmung blumiger Noten von Orangenblüten im Aroma, ergänzt durch Nuancen von Feuerstein und Hefe. Am Gaumen elegant, würzig, weich und sehr anhaltend, womit er die olfaktorischen Noten von Zitrusfrüchten bestätigt.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Perfekt zum Aperitif. Hervorragend als Begleiter einer mehrgängigen Mahlzeit. Sehr gut zu Vorspeisen und ersten Gängen mit Meeresfrüchten, gegrilltem oder gebratenem Fisch, Krustentieren, aber auch weißem Fleisch und Gemüse.