

janare

SPUMANTE ITALIENISCHE METHODE

SPUMANTE BRUT MÉTHODE CHARMAT FALANGHINA DEL SANNIO DOP



REBSORTE

Falanghina

HERKUNFT

Sannio-Region bei Benevento
Kampanien

HEKTAR

20

HÖHE

150 m ü.d.M.

ART DER REBERZIEHUNG

Spalier

STOCKDICHTE

3.000 Pflanzen pro Hektar

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

10 Jahre

ERNTENZEIT

Erste Septemberhälfte

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

Mindestens 6 Monate im Autoklaven auf der Hefe

ABFÜLLUNG

Isobar

TERROIR

Travertinstein mit pyroklastischen Belägen. Flusskies und -sand mit pyroklastischen Belägen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftige strohgelbe Farbe, charakteristisches Frucht- aroma von guter Intensität mit Anklängen von Zedernholz, weißen Früchten und Hefe. Cremig und angenehm am Gaumen schenkt dieser Wein einen angenehmen Trinkgenuss. Ausgewogen.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Perfekt zum Aperitif. Hervorragend zur gesamten Mahlzeit und sehr gut zu Vorspeisen und Gerichten auf Fisch- und Gemüsebasis. Perfekt zu Frittiertem vom Land und aus dem Meer.