

janare

SPUMANTE BRUT KLASSISCHE METHODE FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI DOP



REBSORTE

Falanghina

HERKUNFT

Sannio-Region bei Benevento
Kampanien

HEKTAR

4

HÖHE

70–90 m ü.d.M.

ART DER REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

4.000 Pflanzen pro Hektar

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

10 Jahre

ERNTZEIT

Erste September-Dekade

TECHNIK DER WEINBEREITUNG

Ganztraubenpressung und schnelles Abtropfen

ERSTE GÄRUNG

Vollständig in Stahl bei 15–16 °C für circa 10 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Nicht vorgesehen

SCHAUMBILDUNG

Im Frühling nach der Ernte in der Flasche

REIFUNG

Zur Steigerung der Komplexität über 30 Monate Kontakt mit den Hefen

TERROIR

Am grünen Korridor des Flusses Calore produzieren wir auf lehmig-sandigen, fruchtbaren und tiefgründigen, frischen, kalkhaltigen, durchlässigen und gut drainierten Böden, die oft mit pyroklastischem Pulver vermischt werden, die Trauben für unseren nach der klassischen Methode hergestellten Schaumwein. Dank dieser intakten Flusslandschaften und der Komplexität der Böden kommen die Frische und Eleganz dieses Schaumweins deutlich zum Ausdruck und werden durch eine überraschende Langlebigkeit betont.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftige strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Das fruchtige Bukett von Zeder, Zitrus- und weißen Früchten wird durch Noten von Brotkruste untermauert und von würzigen Aromen, Anklängen von Rosmarin und Nuancen von Honig und Haselnuss begleitet.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Der perfekte Begleiter von Vorspeisen und Nudelgerichten oder Risottos mit Fisch, Gemüse und Käse; ausgezeichnet in Kombination mit frittierten Speisen.