

janare

FALANGHINA | LINEA ALFABETO

FALANGHINA DEL SANNIO DOP



UVE

Falanghina

PROVENIENZA

Sannio Beneventano - Campania

ETTARI

120

ALTITUDINE

100-400 metri slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.000 piante per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di settembre e inizio ottobre

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco in assenza di ossigeno e brevi criomacerazioni a temperatura di 10°C

FERMENTAZIONE

Interamente svolta in acciaio a 13-15°C per circa 20 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

AFFINAMENTO

In bottiglia

IMBOTTIGLIAMENTO

Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia

TERROIR

Uve che provengono dalla selezione dei vigneti distribuiti nei diversi terroir dell'azienda Janare, con eccezione dei fondivalle alluvionali. Come nel dirigere un'orchestra, dove è compito del direttore far sì che ogni componente dia il meglio di sé garantendo assoluta armonia all'insieme, qui il lavoro consiste nel selezionare, in ciascuna annata, le migliori uve provenienti da suoli, morfologie, microclimi diversi - i suoli vulcanici dell'ignimbrite, i terrazzi fluviali e le terre nere antiche della collina marnosa - con il risultato di una indefettibile costanza di carattere e qualità, che sempre la nostra valle è in grado di garantire.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso esprime intense note floreali e fruttate di notevole intensità. In bocca unisce ad una notevole complessità una piacevole freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad antipasti e primi di mare o di verdure. Ottima sulle carni bianche. Perfetta con i formaggi a pasta molle. Intrigante l'abbinamento con la pizza napoletana.