

# 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.