



janare

ANIMA LAVICA

UNA MAGIA CHE NON FINISCE MAI

j a n a r e

ANIMA LAVICA

Trentamila anni fa l'esplosione del supervulcano dei Campi Flegrei ha depositato il suo tufo grigio fin nel cuore dell'Appennino. Su queste rocce si sono prodotti suoli nuovi, fertilissimi, tipici dell'area che da Castelvenero giunge a San Lorenzello, regno dell'ignimbrite campana, in terra sannita, da cui provengono i vini fermi e spumanti della linea Anima Lavica.

È sorprendente la presenza in Valle Telesina di un terroir in tutto e per tutto vulcanico, fatto di pianori e conche sospese, con suoli sabbiosi, vetrosi, che crepitano al calpestio, d'una caratteristica colorazione grigio scura, friabili e facili da lavorare, estremamente

**' UN TERROIR
IN TUTTO
E PER TUTTO
VULCANICO '**

permeabili. Il complesso mineralogico di questi suoli conferisce ai vini particolari qualità nutrizionali, in un'interazione con la vite del tutto unica. Il risultato è un'assoluta sorpresa ai sensi, un concentrato di sapidità e freschezza. La complessità che questo singolare terroir conferisce si riflette in modo evidente nella mineralità dei vini e nella loro elegante aromaticità.

IL VINO E IL VULCANO

Cosa spinge l'uomo a insediarsi nei pressi dei vulcani non è certo l'incoscienza ma il fascino esercitato dalla magia di questi luoghi, la loro eccezionale fertilità. Come se l'energia di un'esplosione antica si conservasse latente nei suoli pronta ad essere restituita ai frutti come premio dell'impegno dell'uomo.

... così il vino ci inizia ai misteri vulcanici del suolo, ai suoi misteriosi tesori: bere una coppa di vino [...], a mezzogiorno, col sole alto, o piuttosto

**' SONO SENSAZIONI
QUASI SACRE,
PERSINO TROPPO
VIOLENTE, PER LA
MENTE UMANA '**

sorseggiarlo una sera d'inverno, quando si è in quello stato di fatica che consente di sentirlo immediatamente

colore caldo nella cavità del diaframma, e diffondersi nelle vene ardente e sicuro, sono sensazioni quasi sacre, persino troppo violente, per la mente umana...

MARGUERITE YOURCENAR,
Memorie di Adriano, Einaudi, 1981, p. 11



JANARE, UNA MAGIA CHE NON FINISCE MAI



Janare è un progetto speciale de La Guardiense, realtà cooperativa tra le più importanti e consolidate del settore vitivinicolo italiano. Ha sede a Guardia Sanframondi, comune del Sannio beneventano, cuore enoico della Campania. Rappresenta il risultato della prima zonazione viticola realizzata in terra campana. Punta ad esaltare la qualità delle produzioni vitivinicole locali legandole alle specificità del territorio, in

un'ottica di profondo rispetto per le risorse primarie che rende la sostenibilità un valore fondante della filosofia aziendale.

' TRAMANDARE UNA CULTURA ANTICA IN UN GUSTO ATTUALE '

Il riferimento alle Janare, le streghe della tradizione contadina del Sannio beneventano, i cui riti sono indissolubilmente legati ai cicli naturali, affonda le sue radici proprio nella volontà di tramandare una cultura antica in un gusto attuale mantenendone viva l'aura magica.



UVE: Falanghina

PROVENIENZA:

Sannio Beneventano - Campania
Areele dell'ignimbrite

ETTARI: 10

ALTITUDINE: 120-310 metri slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.000 piante per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 15 anni

EPOCA DI VENDEMMIA:

Fine settembre e inizio ottobre

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Criomacerazione in assenza di ossigeno a temperatura di 8-10°C prolungata da 1 fino a 12 ore in relazione alle caratteristiche delle uve e dell'anata. Segue pressatura soffice.

FERMENTAZIONE: Interamente svolta in acciaio a 12-15°C per circa 20 giorni

FERM. MALOLATTICA: Non svolta

AFFINAMENTO: In bottiglia

IMBOTTIGLIAMENTO:

Aprile dell'anno successivo alla vendemmia

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Il naso esprime sentori di ginestra e fagiolini completati da nuance agrumate. All'assaggio ritorna il sentore agrumato che esalta una bocca sapida e di grande persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ben si abbina ad un tutto pasto di piatti a base di pesce e verdure. Sublime con la mozzarella di bufala campana e con formaggi a pasta molle.

Falanghina



UVE: Falanghina 100%

PROVENIENZA:

Sannio Beneventano - Campania
Areele dell'ignimbrite

ALTITUDINE: 80-250 metri slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3.000 piante per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 10 anni

EPOCA DI VENDEMMIA: Metà settembre

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Uve intere pressate senza diraspatura, vinificazione in riduzione con seguente pressatura soffice.

FERMENTAZIONE: In acciaio inox, per 10 giorni a temperatura controllata e costante di 15°C.

FERM. MALOLATTICA: Non svolta

PRESA DI SPUMA: Rifermentazione svolta in autoclave alla temperatura di 16°C

MATURAZIONE:

In autoclave 3 mesi di permanenza sui lieviti

IMBOTTIGLIAMENTO: Isobarico

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Il naso esprime sentori floreali di zagara completati da nuance pietra focaia e lieviti. Al gusto è elegante, sapido, morbido e molto persistente a conferma dei sentori olfattivi da ricordo agrumato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Aperitivo per eccellenza. Ottimo da utilizzare a tutto pasto, si abbina ad antipasti e primi di mare, accompagna molto bene pesce grigliato o fritto, crostacei e anche carni bianche e verdure.

Metodo Italiano

janare



janare



FALANGHINA

ANIMA
LAVICA
Falanghina

janare



janare



Località S. Lucia 104
Guardia Sanframondi (BN)
0824 864034 | info@janare.it

janare.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/13