

janare

FALANGHINA | LINEA ANIMA LAVICA

FALANGHINA DEL SANNIO DOP



UVE

Falanghina

PROVENIENZA

Sannio Beneventano - Campania
Areale dell'ignimbrite

ETTARI

10

ALTITUDINE

120-300 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'annata. Segue pressatura soffice.

FERMENTAZIONE

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

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

AFFINAMENTO

In bottiglia

IMBOTTIGLIAMENTO

Aprile dell'anno successivo alla vendemmia

TERROIR

I vini fermi della linea Anima Lavica sono prodotti da vigneti coltivati sugli affioramenti di rocce vulcaniche arrivate in Appennino da lontano: si tratta del tufo grigio eruttato dai vulcani flegrei più di trentamila anni fa, nella tremenda eruzione dell'ignimbrite campana. Le nubi ardenti risalirono le valli per un centinaio di chilometri, depositandosi tra le dolci colline della valle del Calore. 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 permeabili, in un contesto ambientale temperato, evidentemente assai diverso da quello dei vulcani costieri d'origine, caratterizzato dai contrasti del clima mediterraneo. Il complesso mineralogico di questi suoli conferisce loro particolari qualità nutrizionali in un'interazione con la vite del tutto unica. Il risultato è che i vini sono 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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Il naso esprime sentori di ginestra e tiglio 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.