

janare

QUID AROMA | LINEA Q

SPUMANTE DOLCE MOSCATO



UVE

Moscato

PROVENIENZA

Sannio Beneventano - Campania

ETTARI

12

ALTITUDINE

70-200 metri slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

3.500 piante per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VITI

6 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e inoculo di lieviti selezionati

PRIMA FERMENTAZIONE

Direttamente in autoclave per gestire con una sola fermentazione tutte le fasi della spumantizzazione fino a bloccare la fermentazione abbassando la temperatura per lasciare una dolcezza che proviene direttamente dall'uva

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

MATURAZIONE

Permanenza sui lieviti in autoclave per circa 1 mese

TERROIR

Gli abitanti della valle hanno rispettato il fiume e le sue terre. Il fondovalle del Calore è come un vasto giardino aperto a perdita d'occhio, dove il paesaggio e la vocazione agricola sono stati gelosamente protetti, solo la vecchia ferrovia l'attraversa. Qui, proprio nel cuore della valle, lungo il corridoio verde del fiume, sui suoli limoso-sabbiosi fertili e profondi, freschi, calcarei, permeabili e ben drenati, produciamo le uve per i nostri spumanti che a questi ambienti fluviali intatti devono la loro freschezza ed eleganza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta con un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli animato da un perlage fine e persistente. Al naso esprime tutta l'aromaticità del moscato con intensi e dolci richiami floreali e note di pasticceria. Morbido, fresco, leggero.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con il dolce e in particolare con i prodotti di pasticceria della tradizione natalizia e della Pasqua. Ideale in abbinamento con la pasticceria secca. Affascinante con la frutta fresca e la macedonia.