

janare

QUID DOLCE | LINEA Q

SPUMANTE DOLCE FALANGHINA



UVE

Falanghina

PROVENIENZA

Sannio Beneventano - Campania

ETTARI

10

ALTITUDINE

70-100 metri slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.000 piante per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e inoculo di lieviti selezionati

PRIMA FERMENTAZIONE

Interamente svolta in acciaio a 14-16°C per circa 15 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

PRESA DI SPUMA

In autoclave per circa 20 giorni a temperatura di 16-18°C

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 con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco con note floreali di tiglio, sfumature di agrumi, pesca bianca e ananas. La bocca è morbida e avvolgente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con il dolce e in particolare con i prodotti di pasticceria della tradizione natalizia e della Pasqua.