

janare

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO FALANGHINA DEL SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI DOP



UVE

Falanghina

PROVENIENZA

Sannio Beneventano - Campania

ETTARI

4

ALTITUDINE

70-90 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

Uve intere pressate e veloce sgrondatura

PRIMA FERMENTAZIONE

Interamente svolta in acciaio a 15-16°C per circa 10 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

PRESA DI SPUMA

In bottiglia durante la primavera successiva alla vendemmia

MATURAZIONE

Contatto con i lieviti prolungato oltre i 30 mesi per esaltarne la complessità

TERROIR

Lungo il corridoio verde del fiume Calore, sui suoli limoso-sabbiosi, fertili e profondi, freschi, calcarei, permeabili e ben drenati, spesso rimescolati con polveri piroclastiche, produciamo le uve per il nostro spumante metodo classico. Grazie a questi ambienti fluviali intatti e alla complessità dei suoli emerge in maniera evidente la freschezza e l'eleganza di questo spumante, esaltato da una longevità sorprendente.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati; il profumo fruttato di cedro, agrumi e frutta bianca si esalta con note di crosta di pane accompagnate da sensazioni speziate, ricordi di rosmarino e sentori di miele e nocciola.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna perfettamente con antipasti e primi a base di pesce, verdure e formaggi; ottimo in abbinamento con le frittiture.