

janare

SPUMANTE METODO ITALIANO

SPUMANTE BRUT METODO MARTINOTTI FALANGHINA DEL SANNIO DOP



UVE

Falanghina

PROVENIENZA

Sannio Beneventano - Campania

ETTARI

20

ALTITUDINE

150 metri slm.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

DENSITÀ DI IMPIANTO

3.000 piante per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima metà di 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 15°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

PRESA DI SPUMA

Rifermentazione svolta in autoclave alla temperatura di 16°C

MATURAZIONE

In autoclave per almeno 6 mesi di permanenza sui lieviti

IMBOTTIGLIAMENTO

Isobarico

TERROIR

Travertini con coperture piroclastiche; ghiaie e sabbie fluviali con coperture piroclastiche.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante, caratteristico profumo fruttato di buona intensità con sentori di cedro, frutta bianca e lieviti. Cremoso e piacevole, dà sensazioni di gradevolezza. Bilanciato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivo per eccellenza. Ottimo da utilizzare a tutto pasto, accompagna molto bene antipasti e piatti a base di pesce e verdure. Ottimo con fritti di mare e di campagna.