

janare

ALLERO BIANCO | PRODUKTLINIE ALFABETO

BENEVENTO IGT FALANGHINA FRIZZANTE



REBSORTE

Falanghina

HERKUNFT

Sannio-Region bei Benevento
Kampanien

HEKTAR

30

HÖHE

70–100 m ü.d.M.

ART DER REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

4.000 Pflanzen pro Hektar

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

10 Jahre

ERNTEZEIT

Erste September-Dekade

TECHNIK DER WEINBEREITUNG

Schonende Pressung und Inokulum aus ausgewählten Hefen

ERSTE GÄRUNG

Vollständig in Stahl bei 14–16 °C für circa 15 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Nicht vorgesehen

SCHAUMBILDUNG

Im Autoklaven für etwa 20 Tage bei einer Temperatur von 16–18 °C

REIFUNG

Für einen Monat auf den Hefen im Autoklaven

TERROIR

Die Bewohner des Tals zeigten stets großen Respekt vor dem Fluss und seinem Umland. Der Talboden des Calore wirkt soweit das Auge reicht wie ein großer offener Garten, in dem Landschaft wie landwirtschaftliche Bestimmung liebevoll gehütet werden – einzig die alte Eisenbahnlinie geht hier durch. Genau hier, im Herzen des Tals produzieren wir am grünen Korridor des Flusses, auf lehmig-sandigen, fruchtbaren und tiefgründigen, frischen, kalkhaltigen, durchlässigen und gut drainierten Böden die Trauben für unsere Frizzante- und Schaumweine, die ganz offensichtlich dieser intakten Flusslandschaft ihre Frische und Eleganz verdanken.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, belebt durch eine feine und anhaltende Perlage. Frisches Aroma mit blumigen Noten von Limette sowie einem Hauch von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und Ananas. Am Gaumen ist der Wein kräftig und knackig, erfrischend und umschmeichelnd, würzig und raffiniert, mit einem sehr angenehmen, anhaltenden Abgang.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Perfekt zum Aperitif. Hervorragend zur gesamten Mahlzeit und sehr gut zu Vorspeisen auf Fisch- und Gemüsebasis. Empfehlenswert auch zu neapolitanischer Pizza.