

janare

PIEDIROSSO | PRODUKTLINIE ALFABETO

DOP SANNIO PIEDIROSSO



REBSORTE

Piedirosso

HERKUNFT

Sannio-Region bei Benevento
Kampanien

HEKTAR

10

HÖHE

180–400 m ü.d.M.

ART DER REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

4.000 Pflanzen pro Hektar

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

10 Jahre

ERNTENZEIT

Erste November-Dekade

TECHNIK DER WEINBEREITUNG

12–14 Tage Mazeration auf den Schalen mit wenigen Umpumpvorgängen

GÄRUNG

Vollständig in Stahl bei 22–24 °C

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Vollständig in Stahl

REIFUNG

Hauptsächlich in Stahl. Nur 20 % der endgültigen Mischung reift in französischen Holzfässern

ABFÜLLUNG

September des auf die Ernte folgenden Jahres

TERROIR

Trauben, die mit Ausnahme der Schwemmtalböden von einer Auswahl an über die verschiedenen Terroirs des Unternehmens Janare verteilten Weinberge stammen. Wie bei der Leitung eines Orchesters, wo es die Aufgabe des Dirigenten ist, dafür zu sorgen, dass jedes Mitglied das Beste aus sich herausholt, um die absolute Harmonie des Ganzen zu garantieren, ist es hier die Aufgabe, in jedem Jahrgang die besten Trauben aus unterschiedlichen Böden, Morphologien und Mikroklimata auszuwählen – die vulkanischen Böden aus Ignimbrit, die Flussterrassen und die uralten schwarzen Erden des Mergelhügels. Das Ergebnis ist eine unfehlbare Beständigkeit bezüglich Charakter und Qualität, die unser Tal jederzeit zu gewährleisten vermag.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Wein mit rubinroter Farbe und violetten Reflexen sowie einem Aroma von kleinen roten Früchten und Kirschen, abgerundet durch Veilchennuancen. Mit einem frischen, lebendigen Geschmack und jungen, jedoch zurückhaltenden Tanninen.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Hervorragend zu Stockfisch in allen Saucen, zu Meeresfrüchtesuppe, Auberginen-Parmigiana, aber auch zu rotem Fleisch und Aufschnitt sowie nicht zu lange gereiftem Käse.