ja'na:re

ROSSO RISERVA | PRODUKTLINIE ALFABETO

DOP SANNIO GUARDIA SANFRAMONDI ROSSO RISERVA

REBSORTE
Sangiovese 80 %, Aglianico 20 %

HERKUNFT
Sannio-Region bei Benevento Kampanien

HEKTAR
25

HÖHE
100–400 m ü.d.M.

ART DER REBERZIEHUNG
Guyot

STOCKDICHTE
3.500 Pflanzen pro Hektar

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN
25 Jahre

ERNTEZEIT
Sangiovese in der letzten September-Dekade – Aglianico Mitte Oktober

TECHNIK DER WEINBEREITUNG
15 Tage Mazeration auf den Schalen mit wenigen Umpumpvorgängen

GÄRUNG
Vollständig in Stahl bei 26–28 °C

MALOLAKTISCHE GÄRUNG
Vollständig in Stahl

REIFUNG
Die endgültige Mischung wird für 12 Monate in zweimal belegten kleinen französischen Eichenfässer verfeinert und nach dem Ausbau in Barrique für mindestens weitere 12 Monate in Betonbehältern verfeinert.

ABFÜLLUNG
Dezember, drei Jahre nach der Ernte

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 intensiver Farbe und violetten Reflexen. Im Aroma vermischen sich Noten der Kirsche mit würzigen Akzenten. Der Geschmack ist mitreißend und intensiv mit vollmundigen, jedoch seidigen Tanninen.

KOMBINATION MIT SPEISEN
Pappardelle mit Ragout oder anderen Fleischsaucen, gefüllte Nudeln, Steaks und andere rote Fleischsorten vom Grill, aber auch gut gereifte Wurstwaren und Käsesorten.

S. Lucia 104 - Guardia Sanframondi (BN) | 0824 864034 | info@janare.it | janare.it