

janare

AMBRA ROSA

DOP SANNIO AGLIANICO ROSATO



UVE

Aglianico

PROVENIENZA

Sannio Beneventano - Campania

ETTARI

10

ALTITUDINE

120-400 metri slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.000 piante per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima metà di ottobre

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Criomacerazione di 1 ora a temperatura di 8°C e seguente pressatura soffice

FERMENTAZIONE

Interamente svolta in acciaio a 13-15°C per circa 20 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

AFFINAMENTO

In bottiglia

IMBOTTIGLIAMENTO

Aprile dell'anno successivo alla vendemmia

TERROIR

I vini della linea Cru del Sannio sono prodotti dai vigneti della prima collina, in un paesaggio di terrazzi alluvionali e versanti a morfologia dolce, su marne. Questa duplice genesi comporta la presenza in questo terroir di un mosaico complesso di suoli: i suoli sabbioso-ghiaiosi dei terrazzi, profondi e asciutti; suoli giovani ma già organizzati, ospitali, docili, facilmente radicabili. E poi le antiche "terre nere" della collina marnosa, suoli più evoluti, tenaci, scuri d'humus in superficie, ben strutturati grazie all'eredità dell'antico bosco che li ricopriva e al lavoro secolare dei viticoltori. Al di sotto della profondità di lavorazione, il contrasto cromatico tra l'orizzonte profondo, bianco per l'accumulo di carbonati, e il substrato limo-argilloso, finemente intarsiato d'ocra e di grigio. La linea Cru del Sannio proviene quindi da un terroir assai particolare, dal punto di vista della morfologia e dei suoli. È un cru complesso, un terroir "cooperativo", dove la costante eccellenza dei vini deriva evidentemente dalla capacità dei viticoltori di governare e armonizzare, annata per annata, il comportamento dei vigneti sui diversi suoli, versanti ed esposizioni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore di un rosa tenue ed elegante. Al naso si presenta con note floreali e sentori fruttati di lampone e fragola. Al sorso è fresco, di ottima sapidità con un finale di pompelmo rosa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad antipasti e primi di mare o a verdure grigliate. Ottimo sulle carni bianche. Perfetto anche come aperitivo.