

janare

SPUMANTE | LINEA ANIMA LAVICA

SPUMANTE BRUT DI FALANGHINA METODO MARTINOTTI



UVE

Falanghina

PROVENIENZA

Sannio Beneventano - Campania
Areale dell'ignimbrite

ETTARI

5

ALTITUDINE

80-250 metri slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

DENSITÀ DI IMPIANTO

3.000 piante per ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà 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 di 15°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

PRESA DI SPUMA

Rifermentazione svolta in autoclave alla temperatura di 16°C

MATURAZIONE

In autoclave 3 mesi di permanenza sui lieviti

IMBOTTIGLIAMENTO

Isobarico

TERROIR

I vini della linea Anima Lavica sono prodotti da vigneti coltivati sugli affioramenti di rocce vulcaniche arrivate in Appennino da lontano: si tratta del tufo grigio eruttato dai vulcani flegrei più di trentamila anni fa, nella tremenda eruzione dell'ignimbrite campana. Le nubi ardenti risalirono le valli per un centinaio di chilometri, depositandosi tra le dolci colline della valle del Calore.

È sorprendente la presenza in Valle Telesina di un terroir in tutto e per tutto vulcanico fatto di pianori e conche sospese, con suoli sabbiosi, vetrosi, che crepitano al calpestio, d'una caratteristica colorazione grigio scura, friabili e facili da lavorare, estremamente permeabili, in un contesto ambientale temperato, evidentemente assai diverso da quello dei vulcani costieri d'origine, caratterizzato dai contrasti del clima mediterraneo. Il complesso mineralogico di questi suoli conferisce loro particolari qualità nutrizionali in un'interazione con la vite del tutto unica. Il risultato è che i vini sono un'assoluta sorpresa ai sensi, un concentrato di sapidità e freschezza. La complessità che questo singolare terroir conferisce si riflette in modo evidente nella mineralità dei vini e nella loro elegante aromaticità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Il naso esprime sentori floreali di zagara completati da nuance di pietra focaia e lieviti. Al gusto è elegante, sapido, morbido e molto persistente a conferma dei sentori olfattivi da ricordo agrumato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivo per eccellenza. Ottimo da utilizzare a tutto pasto, si abbina ad antipasti e primi di mare, accompagna molto bene pesce grigliato o fritto, crostacei e anche carni bianche e verdure.