

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Janare Falanghina Del Sannio 2019
Vinícola	La Guardiense
Safra	2019
País	Itália
Região	Campania
Tipo	branco
Castas	Falanghina
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	90 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A La Guardiense é uma sólida cooperativa formada em 1960. Hoje, conta com cerca de 1000 produtores que cultivam 1500 hectares de videiras na Campania, consolidando a empresa como uma das maiores cooperativas da Itália.

Tributo as lendas da região de Sannio, onde a vinícola está instalada, Janare faz referência as bruxas que escondiam sua identidade durante o dia e a noite voavam em suas vassouras lançando feitiços malignos e mortais. Esta linha é um verdadeiro experimento a céu aberto, realizado principalmente com as castas Aglianico e Falanghina. Através da chamada zonação, onde a casta é cultivada sobre diferentes *terroirs*, a vinícola procura encontrar aquele em que a variedade melhor se adapta.

Elaborado 100% com a casta Falanghina, este vinho foi fermentado em tanques de aço inoxidável a baixa temperatura (13°C). Não teve passagem por madeira, mas amadureceu por 12 meses nas suas próprias garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo dourado, límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas tropicais maduras, com destaque para pêssego, abacaxi, banana e pera, escoltadas por delicados toques de camomila



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

leve e refrescante, com acidez na medida certa. Seus sabores acompanham a paleta olfativa, com destaque para as frutas cítricas e um final levemente mineral

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata



CULINÁRIA