Varenummer: 0611077

2015 JANARE, SENETE, LA GUARDIENSE

ITALIEN, ØVRIGE



Janare Senete Falanghina er elegant strågul i glasset med fine gyldne strøg. I duften møder man noter af melon og citrus. I munden opleves vinen fyldig og frisk med en flot balance, her går noterne fra duften igen og sikrer en frisk og behagelig vin, der leder tankerne hen på sommer.

Server Janare Senete Falanghina til fisk, lette pastaretter, salater eller blot som et glas på terrassen.

Fremstilling

Falanghina-druerne til denne vin er høstet i slutningen af september fra ca. 14 år gamle vinstokke på marker beliggende i 3-400 meters højde. Jordbunden på markerne er domineret af kalksten, der sikrer god dræning til stokkene og dermed druer der har kæmpet for føden, hvilket resulterer i druer af høj kvalitet med masser af intensitet.

Efter høsten er druerne bragt direkte til vineriet hvor de gennemgår en kold udblødning ved ca. 8°C, inden de presses let. Herefter gennemgår de en kold 20 dage lang gæring ved ca. 13°C på store rustfrie ståltanke, dette er med til at sikre en frisk, sprød og frugtfyldt vin.