



## GRUPO FRANCO-SUISSA

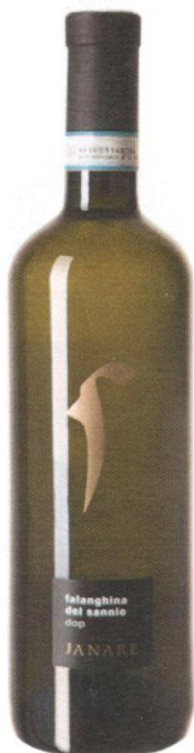
FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE  
IMPORTADORES

### FALANGHINA DEL SANNIO DOP SENETE JANARE CRU BRANCO 2019

#### PREMIAÇÕES :

GAMBERO ROSSO : 3 BICCHIERI

LUCA MARONI : 93/100



**Produtor:** LA GUARDIENSE

**Tipo:** MEIO SECO

**Região:** CAMPÂNIA

**País:** ITALIA

**Uvas:** FALANGHINA (100%)

**Gradação Alcoólica:** 13,5% vol.

**Temperatura de Serviço:** 8° - 10°C

**Estimativa de Guarda:** 3 a 5 anos

**Combinações gastronômicas:** Petiscos delicados, nhoque de tomate, massa e abobrinha, risoto e timbales de arroz, carpaccio de peixe e carne, caprese com mussarela de búfala, marisco, pratos de peixe, excelente com abobrinha à parmegiana. Experimente também como acompanhamento de queijos cremosos.

#### Notas do Produtor:

Cor: amarelo palha, aroma frutado característico e intensidade notável. As sensações de acidez e sabor aumentam progressivamente dando um sabor equilibrado e agradável

**Conteúdo:** 75 cl

Falanghina Senete pertence à linha Janare Cru da adega La Guardiense, uma cooperativa que nos últimos anos se tornou um grande ponto de referência para a produção de vinhos Sannio. Na verdade, vem das melhores e melhores vinhas expostas do território e expressa-se **num rico**, intenso e generoso kit aromático. Inúmeros prêmios e prêmios do público italiano e internacional e críticos têm contribuído para a fama e sucesso deste vinho branco, que se tornou um símbolo enológico **de Sannio Beneventano** com uma excelente relação qualidade/preço. As vinhas de onde nasce a Senete Janare Falanghina são criadas em guyot e enraizadas em solos calcários clayey a 300/400 metros acima do nível do mar. As uvas são colhidas na segunda quinzena de setembro, durante o amadurecimento completo, e imediatamente trazidas para a adega, onde **são submetidas a uma maceração fria** que contribui para a intensidade e riqueza do espectro aromático. Segue-se uma fermentação suave e alcoólica em tanques de aço inoxidável durante 20 dias a uma temperatura controlada de 13°C. Alguns meses de envelhecimento de aço completam o processo de produção e o vinho é engarrafado em março após a colheita.

O Janare Senete La Guardiense expressa com frescura e agradável imediatismo a **alma rica, profunda e mediterrânea** do Samnium. À vista, brilha com uma cor amarela de palha, emitindo aromas de flores e frutas amarelas que encantam o cheiro. Sugestões de feno, sálvia e ervas completam o perfil olfativo. O sabor é fresco, mineral e fluído, com uma persistência agradável de amêndoa fresca. Esta personalidade refrescante e potável, aliada a uma boa complexidade aromática, permite múltiplas combinações gastronômicas: pratos delicados à base de peixe, carne e peixe carpaccio, crustáceos, frutos do mar, massas ou arroz com legumes, mozzarella e queijos frescos.