

JANUA – GIANO

Così era chiamata in passato la città di Genova in onore al dio Giano Bifronte, icona di una città custodita tra mare e montagna, storicamente legata ai cicli naturali del proprio territorio.

Il nostro spumante JANUA simboleggia tutto questo essendo prodotto da uve tipiche, coltivate sulle colline dell'entroterra genovese, dalle quali si ammira lo splendido specchio di mare della Superba



Denominazione

Valpolicella DOC Spumante Metodo Classico

Zona di produzione

Valpolicella

Uve

Vermentino e Bianchetta Genovese

Vitigni

Situati sulle colline di Genova Fegino e Sant'Olcese-Ge

Anno vigneti

Dal 1996 al 1998

Caratteristiche del terreno

Collinare argilloso con impianti a spalliera

Procedure vinificazione

Pigiato in vigna e vinificato nella cantina di Genova Bolzaneto

Affinamento

conferisce una tipicità unica al vino grazie al suo fine perlage, ottenuto dopo nove mesi di maturazione al buio della nostra cantina, trasformando ogni bicchiere in un involucro di ricordi e sapori del nostro territorio

Sboccatura

eseguita alla Volée, sistema antico e naturale, ricolmato con lo stesso spumante e un piccolo dosaggio per preservare la sua integrità.

Caratteristiche

Bianco con tipicità territoriale elevato a spumante che ben si abbina a qualsiasi occasione di incontro.

Temperatura di servizio

6°-8°

Abbinamenti

tradizione Ligure, tra fritti, crudi di pesce, aperitivi e piatti sfiziosi.