La Guardiense: tutte le declinazioni della Falanghina

scritto da Claudia Meo | 21 Aprile 2023



La Falanghina è legata da un vincolo ancestrale con **il Sannio beneventano**; qui questo vitigno esprime note uniche di grande carattere, eleganza e personalità.

La Guardiense, **maggior produttore di Falanghina in Italia**, e quindi nel mondo, personalizza questo vitigno con un ventaglio di interpretazioni che sposano la grande e diversificata richiesta del mercato.

Oltre 10 etichette targate Falanghina sono presenti oggi nella gamma de La Guardiense, che vanno dai numerosi fermi, tutti fortemente identitari di un territorio morfologicamente vocato a regalare profumi intensi, sapidità e persistenza, fino alle diverse interpretazioni in versione bollicina.

Sul fronte della **spumantizzazione La Guardiense è impegnata ormai da molti anni**, ma oggi si presenta con una gamma e un messaggio più forte che in passato.

L’obiettivo è molto chiaro: proporre una Falanghina spumantizzata che sappia modularsi in modo diverso a seconda delle occasioni di consumo, e quindi delle opportunità che oggi il mercato offre.
La Falanghina spumantizzata sta trovando, ad esempio, grande sintonia con la pizza, icona nel mondo della gastronomia italiana e della sua anima conviviale; ed è pensando a questo che **La Guardiense propone, ad esempio, lo Spumante Brut Anima Lavica di Falanghina Metodo Martinotti con maturazione di 3 mesi in autoclave sui lieviti**, che si presta moltissimo ad abbinamenti gourmet vista l’importante mineralità e freschezza che il prodotto esprime.

Altra Falanghina spumantizzata, in etichetta Brut Metodo Italiano Janare, realizzata con una permanenza di 6 mesi sui lieviti in autoclave, offre un contributo di profumi e intensità così bilanciato e delicato da essere il perfetto compagno a tutto pasto, dall’aperitivo a piatti di pesce e verdure, per un risultato raffinato ed elegante.

Un ruolo particolare ha poi lo **Spumante Brut Metodo Classico Falanghina del Sannio Guardia Sanframondi DOP,** che sta trovando un vasto pubblico di estimatori attenti ed esigenti; il contatto prolungato per 48 mesi sui lieviti esalta la complessità e i profumi, che vanno dall’agrumato alla crosta di pane, dalle erbe mediterranee al miele. **Questa etichetta raffinata sta diventando protagonista dell’aperitivo servito in ristoranti stellati e di pregio, grazie alla sua fresca eleganza e alla sua persistenza;** il terroir da cui nasce, che ha una struttura mista, limo-sabbiosa e calcarea, con un contributo importante di materiale piroclastico, regala anche una notevole longevità.

Dietro questo importante impegno di sperimentazione e di arricchimento della gamma c’è lo staff agronomico de La Guardiense, impegnato nel grande lavoro di analisi del terroir e di zonazione e, per la parte enologica, **l’enologo Riccardo Cotarella,** egregiamente coadiuvato dall’**enologo Marco**

Giulioli, nell’impegno condiviso di arricchire le espressioni della Falanghina del Sannio e renderla il prodotto adatto a diversi segmenti di mercato e a diversi stili di consumo, grazie a una importante diversificazione produttiva.

A La Guardiense, oltre il riconoscimento di primo produttore al mondo di Falanghina, spetta quindi anche il merito di averne creato una gamma molto vasta di tipologie, diversificando le situazioni di consumo e promuovendone la diffusione entro e fuori Italia.