
JANARE
JANARE



CATALOGO DIGITALE INTERATTIVO

tocca le icone o le bottiglie per navigare tra le schede



MENU
PRINCIPALE



MENU
LINEA



RICONOSCIMENTI
E PREMIAZIONI



RITORNO
ALLA SCHEDA



LINK DIRETTO
ALLA SCHEDA

la Guardiense

i nostri numeri

50 anni di cooperazione e di storia enologica

1.000 soci

2.000 ettari di vigne

240.000 ettolitri di vino (media ultimi 3 anni)

4 linee di prodotto: Janare, Fremondo, Classica e Spumanti

2 vitigni principe: Falanghina ed Aglianico

1 enologo d'eccezione: Riccardo Cotarella

Situata a Santa Lucia di Guardia Sanframondi in provincia di Benevento in un'area molto particolare del meridione d'Italia, siamo geograficamente in Campania, è vero, ma per capire l'identità di questa terra serve slegarsi dalla collocazione fisica e spostarsi in quella storica: eccoci allora nella terra dei Sanniti, in una piana ondeggiante, collinare e dal microclima particolare che consente di non avere mai eccessi nè di caldo nè di freddo, incastrata tra i monti del Matese che separa dal Molise e il Taburno che divide da Napoli. E sannite sono le origini degli abitanti di Guardia, instancabili e tenaci, che con questa terra fanno i conti da generazioni coniugando da sempre in maniera dialettica virtù individuali e virtù collettive. L'impegno collettivo, in particolar modo quando è vissuto con passione ed è sentito come una missione comune, è capace di dare esiti straordinari. Ne sono un esempio La Guardiense e i suoi cinquant'anni di vita.

La cooperativa agricola, una delle più grandi in Italia, è stata fondata nel 1960 da 33 soci lungimiranti e coraggiosi, oggi ne conta oltre mille.

Agricoltori che coltivano a conduzione diretta più di duemila ettari di vigneto (la media è di due ettari per socio) situati in collina a un'altitudine di circa 350 metri sul livello del mare, dando vita a 240 mila ettolitri di vino ogni anno. Ma non sono i numeri a dare senso alla Guardiense. La Cantina, guidata da soli tre presidenti in cinquant'anni, ha saputo adeguarsi ai tempi e al cambiare dei mercati, diventando simbolo del progresso tecnologico per l'intera provincia e riuscendo a coniugare esperienza e modernità.

i valori: rispettare il passato tutelando il futuro

Assistita dalle straordinarie competenze enologiche del prof. Cotarella, ha puntato alla produzione di vini fermi e spumanti dagli standard qualitativi di assoluta eccellenza.

Si propone come promotore attivo della cultura enogastronomica sannita.

Presta grande attenzione alla sostenibilità ambientale facendo uso, per i suoi processi produttivi, di energia rinnovabile proveniente da un proprio innovativo impianto fotovoltaico.

i prodotti

Attraverso la passione per la terra, il rispetto di un passato ricco di storia e l'attenzione verso i cambiamenti che caratterizzano il nostro tempo, La Guardiense articola la sua produzione , in una vasta gamma di vini fermi declinata in tre linee di prodotto: Guardiense Classica, Fremondo e Janare ed un'altrettanto importante gamma di vini spumanti prodotti attraverso il Metodo Charmat ed il Metodo Classico.

In particolare, la linea Janare è il marchio di eccellenza dell'azienda e ne è il suo fiore all'occhiello; si compone di vini dagli aromi unici, seguiti dal costante e scrupoloso lavoro del Dr. Riccardo Cotarella enologo di indubbia fama, il quale ha saputo in essa coniugare esperienza, tecnica e vocazionalità del territorio per ottenere vini che oggi sono considerati tra i frutti più pregiati della terra campana.

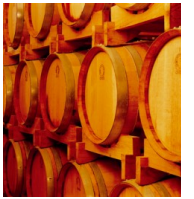
la multifunzionalità aziendale:
accoglienza, diffusione della cultura del vino e valorizzazione del territorio

Il vino è un prodotto culturale che richiede conoscenza e quindi consapevolezza: bisogna sapere, prima di bere per percepire la complessità e la qualità del vino. E' inoltre noto che l'enoturista istintivamente coglie il rapporto che lega il vino al suo territorio di provenienza e sempre più spesso valuta positivamente le aziende che offrono un'esperienza e un percorso che unisce: paesaggio, cultura, convivialità, vitigni autoctoni e vigneti storici. Per superare le criticità rilevate e risultanti dalla limitata offerta di ristorazione tipica sul nostro territorio e per dare al nostro vino un ruolo importante anche nella gastronomia, abbiamo iniziato, in forma sperimentale, un'attività di accoglienza strutturata.

La Guardiense offre ai suoi visitatori un tour guidato che comprende: una visita alla cantina, un breve percorso sul territorio e una degustazione dei piatti della tradizione culinaria locale, abbinati ai vini dell'azienda. Dopo due anni i riscontri sono molto positivi; l'entusiasmo dei clienti insieme all'incremento di fatturato dell'enoteca, hanno invogliato a dare valore e continuità all'esperienza enogastronomica.

Tutto questo viene dimostrato da risultati estremamente tangibili: incremento del 20% delle vendite effettuato presso lo show room; circa 2000 enoturisti ospitati nel corso di questi anni (con punte di circa 300 presenze in azienda fatte registrare il 29 maggio scorso in occasione della manifestazione nazionale Cantine Aperte).





premi e citazioni

- I Vini di Veronelli 2010: attribuisce il Sole al Sannio Doc Piedirosso Cantone 2007 - Linea Janare.

  Il Sole è un riconoscimento prestigioso che viene assegnato a soli 20 vini che più hanno emozionato, stupito o rallegrato, nel corso dell'anno, al di la dei punteggi di degustazione
- I Vini di Veronelli 2011: assegna le tre stelle blu al Guardiolo Doc Riserva Aglianico Cantari 2007 - linea Janare e al Sannio Doc Piedirosso Cantone 2008 - linea Janare; entrambi questi vini hanno ricevuto un punteggio di 94/100
- Vini d'Italia 2012 – Gambero Rosso: assegna i 2 bicchieri rossi (riservato ai vini che hanno partecipato alle degustazioni finali per l'eventuale assegnazione dei "tre bicchieri") al Guardiolo Doc Rosso Riserva 2008 - linea Selezione di Janare
- Bere bene Low Cost 2012 – Gambero Rosso: Guardiolo Doc Rosso Riserva 2008 - linea Selezione di Janare
- L'ottimo rapporto qualità-prezzo viene segnalato anche per le etichette:

  Guardiolo Doc Falanghina 2010 Senete - linea Janare

  Sannio Doc Fiano 2010 - linea Selezione di Janare

  Sannio Doc Greco 2010 - linea Selezione di Janare
- Annuario dei migliori vini italiani 2012 – Luca Maroni:

  Guardiolo Doc Rosso Riserva 2008-linea Selezione di Janare

  Punteggio 89/100

  Guardiolo Doc Falanghina 2010 Senete - linea Janare

  Punteggio 87/100

  Sannio Doc Piedirosso 2009 Cantone - linea Janare

  Punteggio 87/100

  Guardiolo Doc Aglianico Riserva 2008 Cantari - linea Janare

  Punteggio 86/100

  Guardiolo Doc Aglianico 2009 Lucchero - linea Janare

  Punteggio 84/100
- 300 vini. L'Italia del sud e isole 2012:

  Luigi Buzzoni cita con particolare enfasi La Guardiense per il Guardiolo Doc Aglianico Riserva Cantari 2008 e Sannio Doc Piedirosso Cantone 2008 entrambi della linea Janare Cru.
- La Selezione del Sindaco 2011

  Medaglia d'oro ai vini della linea Janare Sannio Doc Piedirosso 2008 Cantone e Guardiolo Doc Aglianico 2009 Lucchero.

  Medaglia d'argento ai vini della linea Janare Guardiolo Doc Falanghina 2010 Senete e Guardiolo Doc Aglianico Riserva 2007 Cantari
- La rivista olandese Parool ha premiato il vino Sannio Doc Falanghina 2011 linea Selezione, nell'ambito del Concorso Internazionale "Il miglior vino di primavera sotto i 10 euro", che ha ottenuto il secondo posto su 28 vini da tutto il mondo

JANARE

JANARE

LINEA CRU

LINEA SELEZIONE

LINEA SPUMANTI

menu

LINEA CRU



senete



pietralata



colle di tilio



lùcchero



cantari



cantone



laureto passito

menu

LINEA SELEZIONE



falanghina | greco | fiano | coda di volpe | aglianico | piedirosso | rosso riserva

menu

LINEA SPUMANTI



quid
falanghina
brut



quid
aglianico
brut



quid
aroma



cinquantenario



Senete

Falanghina del Sannio DOP

JANARE

Uve	**FALANGHINA 100%**
Provenienza	**Sannio Beneventano Campania**
Grado alcolico	**13.5%**
Temperatura di sevizio	**8-10° C**

DATI TECNICI

Acidità Totale	6,10 g/lt
Estratto Secco	24 g/lt
pH	3,32

IN VIGNA

Ettari	10
Produzione/ha	70 Q.li
Resa Uva in Vino	60%
Altitudine	300-400 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4000 piante per ettaro
Età media delle viti	14 anni
Epoca di Vendemmia	Seconda Metà di Settembre

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Crio-macerazione (8°C) in riduzione con seguente pressatura soffice
Fermentazione	In acciaio inox, per 20 giorni a temperatura controllata e costante 13° C
Ferm. Malolattica	Non svolta
Maturazione	In bottiglia
Imbottigliamento	Mese di marzo successivo alla vendemmia

Bicchiere consigliato
Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità. Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole

GASTRONOMIA

Antipasti delicati, gnocchi al pomodoro, pasta e zucchine, risotti e timballi di riso, carpacci di pesce e di carni, caprese con mozzarella di bufala, crostacei, piatti a base di pesce, ottima con parmigiana di zucchine. Provatela anche in accompagnamento a formaggi cremosi.

menu



Pietralata

Sannio Greco DOP

JANARE

Uve	**GRECO 100%**
Provenienza	**Sannio Beneventano Campania**
Grado alcolico	**13.5%**
Temperatura di sevizio	**8-10° C**

IN VIGNA

Ettari	7
Produzione/ha	80 Q.li
Resa Uva in Vino	60%
Altitudine	300-400 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4000 piante per ettaro
Età media delle viti	14 anni
Epoca di Vendemmia	Seconda Metà di Settembre

DATI TECNICI

Acidità Totale	5,80 g/lt
Estratto Secco	24 g/lt
pH	3,28

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Crio-macerazione (8°C) in riduzione con seguente pressatura soffice
Fermentazione	In acciaio inox, per 20 giorni a temperatura controllata e costante 13° C
Ferm. Malolattica	Non svolta
Maturazione	In bottiglia
Imbottigliamento	Mese di marzo successivo alla vendemmia

Bicchiere consigliato
Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intenso colore giallo paglierino, fragranza contraddistinta da toni fruttati e da spiccata intensità e persistenza. Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole

GASTRONOMIA

Si accompagna ad antipasti, in particolare a base di pesce, piatti freddi, frittura di pesce, ostriche, aragoste e crostacei, ottimo con mozzarella di bufala e parmigiana di melanzane.







Lùcchero

Guardia Sanframondi Aglianico DOP

JANARE

Uve	**AGLIANICO 100%**
Provenienza	**Sannio Beneventano Campania**
Grado alcolico	**13.5%**
Temperatura di sevizio	**18° C**

DATI TECNICI

Acidità Totale	5,30 g/lt
Estratto Secco	34 g/lt
pH	3,65

IN VIGNA

Ettari	15
Produzione/ha	60 Q.li
Resa Uva in Vino	50%
Altitudine	250-300 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4000 piante per ettaro
Età media delle viti	15 anni
Epoca di Vendemmia	Seconda Metà di Ottobre

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Macerazione sulle bucce per 18 giorni con pochi rimontaggi giornalieri, 20% di salasso
Fermentazione	In acciaio inox
Ferm. Malolattica	Svolta in tonneaux da 500 L
Maturazione	In tonneaux di Allier e Tronçais per 6 mesi
Imbottigliamento	Mese di giugno successivo alla vendemmia

Bicchiere consigliato
Ampi ballon

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore intenso con sfumature violacee, al profumo le sensazioni di ciliegia si fondono a quelle vanigliate date dal passaggio in botti. Al gusto è avvolgente ed intenso, con tannini importanti ma setosi

GASTRONOMIA

Primi piatti al sugo di carne, zuppe e paste con legumi, agnello alla brace o al forno, cinghiale in umido, selvaggina da piuma in casseruola, carni rosse arrosto, formaggi di pasta dura e stagionati

menu



Cantari

Aglianico Riserva Guardia Sanframondi DOP

Uve	**AGLIANICO 100%**
Provenienza	**Sannio Beneventano Campania**
Grado alcolico	**14.0%**
Temperatura di sevizio	**18° C**

DATI TECNICI

Acidità Totale	5,20 g/lt
Estratto Secco	37 g/lt
pH	3,75

IN VIGNA

Ettari	8
Produzione/ha	50 Q.li
Resa Uva in Vino	50%
Altitudine	250-300 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4000 piante per ettaro
Età media delle viti	15 anni
Epoca di Vendemmia	Fine Ottobre

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Macerazione sulle bucce per 22 giorni con pochi rimontaggi giornalieri, 20% di salasso
Fermentazione	In acciaio inox
Ferm. Malolattica	Svolta interamente in barriques
Maturazione	In tonneaux di Allier e Tronçais per 6 mesi
Imbottigliamento	Mese di marzo due anni dopo vendemmia

Bicchiere consigliato
Ampi ballon

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore profondo, intenso al profumo con sensazioni dolci e vanigliate che si fondono alle note speziate. Al gusto l'imponente struttura tannica è di particolare morbidezza e setosità

GASTRONOMIA

Si accompagna con piatti elaborati come: lasagne al forno, cannelloni, tagliatelle al ragù, carni dalla cottura prolungata come brasati, stracotti, stufati, formaggi e salumi stagionati

menu



Cantone

Piedirosso Sannio DOP

JANARE

Uve	**PIEDIROSSO 100%**
Provenienza	**Sannio Beneventano Campania**
Grado alcolico	**13.5%**
Temperatura di sevizio	**18° C**

DATI TECNICI

Acidità Totale	5,30 g/lt
Estratto Secco	32 g/lt
pH	3,65

IN VIGNA

Ettari	3
Produzione/ha	50 Q.li
Resa Uva in Vino	50%
Altitudine	250 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	3800 piante per ettaro
Età media delle viti	7 anni
Epoca di Vendemmia	Inizio Novembre

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Macerazione sulle bucce per 20 giorni con pochi rimontaggi giornalieri, 10% di salasso
Fermentazione	In acciaio inox
Ferm. Malolattica	Svolta interamente in barriques
Maturazione	In tonneaux di Allier e Tronçais per 15 mesi
Imbottigliamento	Mese di marzo due anni dopo vendemmia

Bicchiere consigliato
Ampi ballon

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è un superbo rubino profondo, ampio al profumo con note fruttate di mora che si amalgamano alle vaniglia. Al gusto la dolcezza del tannino si integra alla fresca mineralità tipica del Piedirosso, creando un insieme di notevole persistenza.

GASTRONOMIA

Ideale per i piatti a base di ortaggi e legumi, tipici della tradizione mediterranea o al sugo di pomodoro. Ottimo in abbinamento con carne di pollo, coniglio alla cacciatora, carne alla pizzaiola, parmiggiana di melanzane o di zucchine, e, perché no, con baccalà alla pizzaiola o altri pesci in zuppa ed anche con formaggio fresco e capicollo.

menu

Laureto

Passito Falanghina Sannio DOP



Uve	**FALANGHINA 100%**
Provenienza	**Sannio Beneventano Campania**
Grado alcolico	**13.0%**
Temperatura di sevizio	**8° C**

IN VIGNA

Ettari	2
Produzione/ha	80 Q.li
Resa Uva in Vino	25%
Altitudine	250-300 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4000 piante per ettaro
Età media delle viti	10 anni
Epoca di Vendemmia	Seconda metà di Settembre

DATI TECNICI

Acidità Totale	7,10 g/lt
Estratto Secco	38 g/lt
pH	3,65

IN CANTINA

Appassimento	In fruttaio a temperatura e umidità controllata
Tecnica di vinificazione	Con torchio manuale in riduzione. Rimontaggi giornalieri, 20% di salasso
Fermentazione	In acciaio inox
Ferm. Malolattica	Non svolto
Maturazione	In barriques di Allier per 9 mesi
Imbottigliamento	Mese di novembre successivo alla vendemmia

Bicchiere consigliato
Tulipano a bocca richiudente



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore dorato , al profumo si avvertono sentori di vaniglia, miele, ma anche frutta matura. Caratterizzato da una dolcezza bilanciata che termina con avvolgenti note mandorlate

GASTRONOMIA

Ottimo in abbinamento con la pasticceria secca: quaresimali, cantucci, lingue di gatto ma anche crostate di frutta e sfogliatelle napoletane, imperdibile con formaggi erborinati: castelmagno e gorgonzola o con formaggi molto stagionati

menu



Colle di Tilio

Sannio Fiano DOP

JANARE

Uve	**FIANO 100%**
Provenienza	**Sannio Beneventano Campania**
Grado alcolico	**13.5%**
Temperatura di sevizio	**8-10° C**

IN VIGNA

Ettari	8
Produzione/ha	60 Q.li
Resa Uva in Vino	55%
Altitudine	300-400 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	3400 piante per ettaro
Età media delle viti	10 anni
Epoca di Vendemmia	Prima Metà di Settembre

DATI TECNICI

Acidità Totale	5,80 g/lt
Estratto Secco	22 g/lt
pH	3,28

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Crio-macerazione (8°C) in riduzione con seguente pressatura soffice
Fermentazione	In acciaio inox, per 15 giorni a temperatura controllata e costante 13°-14° C
Ferm. Malolattica	Non svolta
Maturazione	In bottiglia
Imbottigliamento	Mese di marzo successivo alla vendemmia

Bicchiere consigliato
Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, caratteristico profumo floreale e di frutta a polpa bianca

GASTRONOMIA

Primi piatti a base di pesce, crostacei, scampi, polpo, pesce al forno, formaggi non stagionati, carni bianche. Ottimo come aperitivo

menu



Falanghina

del Sannio DOP

JANARE

Uve	**FALANGHINA 100%**
Provenienza	**Sannio Beneventano Campania**
Grado alcolico	**13.6%**
Temperatura di sevizio	**8-10° C**

DATI TECNICI

Acidità Totale	6,05 g/lt
Estratto Secco	21 g/lt
pH	3,28

IN VIGNA

Ettari	120
Produzione/ha	100 Q.li
Resa Uva in Vino	60%
Altitudine	300-400 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4000 piante per ettaro
Età media delle viti	10 anni
Epoca di Vendemmia	Seconda Metà di Settembre

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Crio-macerazione (8°C) in riduzione con seguente pressatura soffice
Fermentazione	In acciaio inox, per 20 giorni a temperatura controllata e costante 13° C
Ferm. Malolattica	Non svolta
Maturazione	In bottiglia
Imbottigliamento	Mese di gennaio successivo alla vendemmia

Bicchiere consigliato
Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità. Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole

GASTRONOMIA

Antipasti delicati, gnocchi al pomodoro, pasta e zucchine, risotti e timballi di riso, carpacci di pesce e di carni, caprese con mozzarella di bufala, crostacei, piatti a base di pesce, ottima con parmigiana di zucchine. Provatela, anche, in accompagnamento a formaggi cremosi

menu

LINEA SELEZIONE



Greco

Sannio DOP

JANARE

Uve	**GRECO 100%**
Provenienza	**Campania** **Colline del Sannio**
Grado alcolico	**13.5%**
Temperatura di sevizio	**8-10° C**

IN VIGNA

Ettari	23
Produzione/ha	- Q.li
Resa Uva in Vino	- %
Altitudine	300-350 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	2000-3000 piante per ettaro
Età media delle viti	- anni
Epoca di Vendemmia	Seconda Metà di Settembre

DATI TECNICI

Acidità Totale	5,90 g/lt
Estratto Secco	22 g/lt
pH	3,15

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Crio-macerazione con seguente pressatura soffice in assenza di ossigeno
Fermentazione	In acciaio inox, per 15 giorni a temperatura controllata
Ferm. Malolattica	Non svolta
Maturazione	In serbatoi acciaio inox a 14° C
Imbottigliamento	Mese di marzo successivo alla vendemmia

Bicchiere consigliato
Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intenso colore giallo paglierino, fragranza contraddistinta da toni fruttati e da spiccata intensità e persistenza. Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole

GASTRONOMIA

Si accompagna ad antipasti - in particolare- a base di pesce, piatti freddi, frittura di pesce, ostriche, aragoste e crostacei, ottimo con mozzarella di bufala, sorprendente conparmigiana di melanzane

menu

LINEA SELEZIONE



Fiano

Sannio DOP

JANARE

Uve	**FIANO 100%**
Provenienza	**Sannio Beneventano Campania**
Grado alcolico	**13.5%**
Temperatura di sevizio	**8-10° C**

IN VIGNA

Ettari	18
Produzione/ha	70 Q.li
Resa Uva in Vino	60 %
Altitudine	300-400 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	3400 piante per ettaro
Età media delle viti	10 anni
Epoca di Vendemmia	Prima Metà di Settembre

DATI TECNICI

Acidità Totale	5,70 g/lt
Estratto Secco	20 g/lt
pH	3,25

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Crio-macerazione (8° C) in riduzione con seguente pressatura soffice
Fermentazione	In acciaio inox, per 15 giorni a temperatura controllata e costante 13°-14° C
Ferm. Malolattica	Non svolta
Maturazione	In bottiglia
Imbottigliamento	Mese di marzo successivo alla vendemmia

Bicchiere consigliato
Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, caratteristico profumo floreale e di frutta a polpa bianca.

GASTRONOMIA

Primi piatti a base di pesce, crostacei, scampi, polpo, pesce al forno, formaggi non stagionati, carni bianche. Ottimo come aperitivo

menu

LINEA SELEZIONE



Coda di Volpe

Sannio DOP

JANARE

Uve	**CODA DI VOLPE 100%**
Provenienza	**Sannio Beneventano Campania**
Grado alcolico	**13.5%**
Temperatura di sevizio	**8-10° C**

DATI TECNICI

Acidità Totale	5,75 g/lt
Estratto Secco	20,5 g/lt
pH	3,39

IN VIGNA

Ettari	10
Produzione/ha	80 Q.li
Resa Uva in Vino	60 %
Altitudine	300-400 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	3000 piante per ettaro
Età media delle viti	15 anni
Epoca di Vendemmia	Seconda Metà di Settembre

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Crio-macerazione (8° C) in riduzione con seguente pressatura soffice
Fermentazione	In acciaio inox, per 15 giorni a temperatura controllata e costante 15° C
Ferm. Malolattica	Non svolta
Maturazione	In bottiglia
Imbottigliamento	Mese di gennaio successivo alla vendemmia

Bicchiere consigliato
Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi e profumo floreale di notevole intensità. Sensazioni di freschezza incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole.

GASTRONOMIA

Si abbina ai primi piatti con sughi di pesce delicati e risotti di mare ma anche alle paste con ortaggi tipiche della tradizione contadina, come pasta e: piselli, fagiolini, zucchine, ceci, lenticchie e così via secondo la stagione e la fantasia. Per i secondi carni bianche, crostacei, pesci in guazzetto. Ottima, ad esempio in abbinamento con le zuppette di polipetti e gamberi. Provatela, anche con il sushi e le tapas





LINEA SELEZIONE



Aglianico

DOC Guardiolo

JANARE

Uve	**AGLIANICO 100%**
Provenienza	**Sannio Beneventano Campania**
Grado alcolico	**13.8%**
Temperatura di sevizio	**18° C**

DATI TECNICI

Acidità Totale	5,10 g/lt
Estratto Secco	33 g/lt
pH	3,65

IN VIGNA

Ettari	35
Produzione/ha	70 Q.li
Resa Uva in Vino	60 %
Altitudine	250-300 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	3500 piante per ettaro
Età media delle viti	15 anni
Epoca di Vendemmia	Seconda Metà di Ottobre

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Macerazione sulle bucce per 18 giorni con pochi rimontaggi giornalieri, 20% di salasso
Fermentazione	In acciaio inox
Ferm. Malolattica	Svolta in tonneaux da 500 L
Maturazione	In tonneaux di Allier e Tronçais per 6 mesi
Imbottigliamento	Mese di giugno successivo alla vendemmia

Bicchiere consigliato
Ampi ballon



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore intenso con sfumature violacee, al profumo le sensazioni di ciliegia si fondono a quelle vanigliate date dal passaggio in botti. Al gusto è avvolgente ed intenso, con tannini importanti ma setosi

GASTRONOMIA

Primi piatti al sugo di carne, zuppe e paste con legumi, agnello alla brace o al forno, cinghiale in umido, selvaggina da piuma in casseruola, carni rosse arrosto, formaggi di pasta dura e stagionati





LINEA SELEZIONE



Piedirosso

Sannio DOP

JANARE

Uve	**PIEDIROSSO 100%**
Provenienza	**Sannio Beneventano Campania**
Grado alcolico	**13.8%**
Temperatura di sevizio	**18° C**

DATI TECNICI

Acidità Totale	5,30 g/lt
Estratto Secco	30 g/lt
pH	3,60

IN VIGNA

Ettari	10
Produzione/ha	60 Q.li
Resa Uva in Vino	60 %
Altitudine	250-300 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4000 piante per ettaro
Età media delle viti	5 anni
Epoca di Vendemmia	Inizio Novembre

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Macerazione sulle bucce per 16 giorni con pochi rimontaggi giornalieri, 10% di salasso
Fermentazione	In acciaio inox
Ferm. Malolattica	Svolta in acciaio
Maturazione	In tonneaux di Allier e Tronçais per 9 mesi
Imbottigliamento	Un anno dopo la vendemmia

Bicchiere consigliato
Ampi ballon



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore intenso con sfumature granata, al profumo le sensazioni di ciliegia si fondono a quelle vanigliate date dal passaggio in botti. Al gusto è avvolgente ed intenso, con tannini delicati e morbidi che conferiscono una buona persistenza

GASTRONOMIA

Ideale per i piatti a base di ortaggi e legumi, tipici della tradizione mediterranea o al sugo di pomodoro. Ottimo in abbinamento con carne di pollo, coniglio alla cacciatora, carne alla pizzaiola, parmigiana di melanzane o di zucchine, e, perché no, con baccalà alla pizzaiola o altri pesci in zuppa ed anche con formaggi freschi e capicollo

menu

LINEA SELEZIONE



Rosso Riserva

Guardiolo DOP

JANARE

Uve	**SANGIOVESE 80%** **AGLIANICO 20%**
Provenienza	**Sannio Benev.no Campania**
Grado alcolico	**13.5%**
Temperatura di sevizio	**18° C**

DATI TECNICI

Acidità Totale	5,00 g/lt
Estratto Secco	34 g/lt
pH	3,60

IN VIGNA

Ettari	14
Produzione/ha	70 Q.li
Resa Uva in Vino	60%
Altitudine	250-300 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4000 piante per ettaro
Età media delle viti	15 anni
Epoca di Vendemmia	Sangiovese fine Settembre Aglianico fine Ottobre

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Macerazione sulle bucce per 22 giorni con pochi rimontaggi giornalieri, 10% di salasso
Fermentazione	In acciaio inox
Ferm. Malolattica	Svolta interamente in Tonneau
Maturazione	In tonneaux di Allier e Tronçais per 12 mesi
Imbottigliamento	Mese di Marzo due anni dopo la vendemmia

Bicchiere consigliato
Ampi ballon

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore profondo, intenso al profumo con sensazioni dolci e vanigliate che si fondono alle note speziate. Al gusto l'imponente struttura tannica è di particolare morbidezza e setosità

GASTRONOMIA

Paste con sughi di carne, zuppe di legumi. Ottimo su lombata di maiale, carni rosse arrosto, fianchetto ripieno, abbacchio al forno, trippa alla napoletana, formaggi duri e semiduri e salumi stagionati

menu

LINEA SELEZIONE



Quid

Spumante Falanghina Brut

JANARE

Uve	**FALANGHINA 100%**
Provenienza	**Sannio Beneventano Campania**
Grado alcolico	**11.5%**
Temperatura di sevizio	**6° C**

IN VIGNA

Ettari	50
Produzione/ha	150 Q.li
Resa Uva in Vino	60%
Altitudine	150-200 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Tendone
Densità di impianto	2000 piante per ettaro
Età media delle viti	10 anni
Epoca di Vendemmia	Prima Metà di Settembre

DATI TECNICI

Zuccheri	11 g/lt
Acidità Totale	6,60 g/lt
Estratto Secco	18 g/lt
pH	3,18

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Uve intere pressate senza diraspatura, vinificazione in riduzione con seguente pressatura soffice.
Fermentazione	In acciaio inox, per 10 giorni a temperatura controllata e costante 15° C
Presa di Spuma	Rifermentazione svolta in autoclave alla temperatura di 16° C
Maturazione	In autoclave 4 mesi
Imbottigliamento	5 mesi dopo la spuma

Bicchiere consigliato
Flute



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante, caratteristico profumo fruttato di buona intensità con sentori di cedro, frutta bianca e lieviti. Cremoso e piacevole da sensazioni di gradevolezza. Bilanciato.

GASTRONOMIA

Aperitivo per eccellenza. Ottimo da utilizzare a tutto pasto, accompagna molto bene antipasti e piatti a base di pesce e verdure. Da provare in abbinamento con la pizza napoletana. Infatti, la base della pizza, ricca di amidi, quindi tendenzialmente dolce, risulterà bene abbinata all'effervescenza e alla freschezza di questo spumante. Inoltre, gli altri ingredienti come il pomodoro, la mozzarella, i funghi, le verdure e i salumi, presenti in molte pizze, troveranno un fedele alleato nella ricchezza di queste “bollicine”.







Quid

Spumante Rosato Brut

JANARE

Uve	**AGLIANICO 50%**
	SANGIOVESE 50%
Provenienza	**Sannio Benev.no Campania**
Grado alcolico	**11.6%**
Temperatura di sevizio	**6° C**

IN VIGNA

Ettari	30
Produzione/ha	130 Q.li
Resa Uva in Vino	60%
Altitudine	150-250 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Tendone
Densità di impianto	2500 piante per ettaro
Età media delle viti	16 anni
Epoca di Vendemmia	Sangiovese 1ª Metà di Settembre Aglianico 2ª Metà di Settembre

DATI TECNICI

Zuccheri	10 g/lt
Acidità Totale	6,30 g/lt
Estratto Secco	21 g/lt
pH	3,25

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Uve intere pressate senza diraspatura, vinificazione in riduzione con leggera macerazione per dare giusta intensità di colore
Fermentazione	In acciaio inox, per 10 giorni a temperatura controllata e costante 15° C
Presa di Spuma	Rifermentazione svolta in autoclave alla temperatura di 16° C
Maturazione	In autoclave 4 mesi
Imbottigliamento	5 mesi dopo la spuma

Bicchiere consigliato
Flute



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosato tendente ad un rosa cipolla, fresco con sentori di frutta rossa e lieviti. Molto elegante presenta un perlage fine e persistente. Di grande armonia e molto bilanciato

GASTRONOMIA

Aperitivo per eccellenza. Ottimo da utilizzare a tutto pasto, accompagna molto bene antipasti e piatti a base di pesce e verdure. Da provare in abbinamento con la pizza napoletana

menu



Quid

Spumante Aroma

JANARE

Uve	**MOSCATO 80%**
	FALANGHINA 20%
Provenienza	**Sannio Benev.no Campania**
Grado alcolico	**11.00%**
Temperatura di sevizio	**6° C**

IN VIGNA

Ettari	3
Produzione/ha	90 Q.li
Resa Uva in Vino	60%
Altitudine	250 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	3500 piante per ettaro
Età media delle viti	10 anni
Epoca di Vendemmia	Prima metà di Settembre

DATI TECNICI

Zuccheri	65 g/lt
Acidità Totale	6,00 g/lt
Estratto Secco	21 g/lt
pH	3,20

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Uve intere pressate senza diraspatura, vinificazione in riduzione con seguente pressatura soffice
Fermentazione	In acciaio inox, per 10 giorni a temperatura controllata e costante 15° C
Presa di Spuma	Rifermentazione svolta in autoclave alla temperatura di 16° C
Maturazione	In autoclave 4 mesi
Imbottigliamento	5 mesi dopo la spuma

Bicchiere consigliato
Flute



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante, caratteristico profumo aromatico. Fruttato di buona intensità con sentori di mandorle, frutta bianca e spezie. Cremoso e piacevole di buona persistenza.

GASTRONOMIA

Particolarmente adatto a fine pasto, si esalta sul dolce e sulle paste secche, si accompagna bene con tutti i prodotti di pasticceria ed in particolare con quelli della tradizione natalizia e pasqualina. Ideale per creare cocktail







Cinquantenario

Spumante Metodo Classico

JANARE

Uve	**FALANGHINA 100%**
Provenienza	**Sannio Beneventano Campania**
Grado alcolico	**12.00%**
Temperatura di sevizio	**6° C**

IN VIGNA

Ettari	1
Produzione/ha	100 Q.li
Resa Uva in Vino	60%
Altitudine	200-250 metri slm
Tipologia di terreno	Calcareo-Argilloso-Arenarie
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	3500 piante per ettaro
Età media delle viti	10 anni
Epoca di Vendemmia	Prima Metà di Settembre

DATI TECNICI

Zuccheri	7 g/lt
Acidità Totale	6,60 g/lt
Estratto Secco	20 g/lt
pH	3,16

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione	Uve intere pressate disposte manualmente all'interno delle presse e veloce sgrondatura
Fermentazione	In acciaio inox, a temperatura controllata e costante 15° C
Presa di Spuma	In bottiglia a temperatura controllata (13° C)
Maturazione	Contatto con i lieviti di fermentazione per 24 mesi

Bicchiere consigliato
Flute



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante, caratteristico profumo fruttato di buona intensità con sentori di cedro, agrumi, frutta bianca e lieviti. Piacevole, di buona struttura e ottima persistenza. Bilanciato.

GASTRONOMIA

Eccellente aperitivo, si può accompagnare con antipasti a base di pesce, verdure e formaggi, così come, anche, con paste e risotti a base di pesce e verdure. Ottimo in abbinamento con cibi fritti, sia fritture di pesce che di verdure.

menu





Gambero Rosso
Bere bene Low Cost 2012
Ottimo rapporto qualità-prezzo



Luca Maroni
Annuario dei migliori vini italiani 2012
Punteggio 87/100

La Selezione del Sindaco 2011
Medaglia d'Argento

scheda

Lùcchero





Luca Maroni
Annuario dei migliori vini italiani 2012
Punteggio 84/100

La Selezione del Sindaco 2011
Medaglia d'Oro

scheda



scheda



I Vini di Veronelli 2011
Tre Stelle Blu



Luca Maroni
Annuario dei migliori vini italiani 2012
Punteggio 86/100



La Selezione del Sindaco 2011
Medaglia d'Argento
La Selezione del Sindaco 2012
Medaglia d'Oro



Luigi Buzzoni
cita con particolare enfasi La Guardiense
Guardiolo Doc Aglianico Riserva Cantari 2008



scheda

I Vini di Veronelli 2010 - Attribuito il Sole
al Sannio Doc Piedirosso Cantone 2007
I Vini di Veronelli 2011: Punteggio 94/100

Luca Maroni
Annuario dei migliori vini italiani 2012
Punteggio 87/100

La Selezione del Sindaco 2011
Medaglia d'Oro
La Selezione del Sindaco 2012
Medaglia d'Argento

Luigi Buzzoni
cita con particolare enfasi La Guardiense
Sannio Doc Piedirosso Cantone 2008

Rosso Riserva





Gambero Rosso
Bere bene Low Cost 2012
Ottimo rapporto qualità-prezzo



Luca Maroni
Annuario dei migliori vini italiani 2012
Punteggio 89/100



Gambero Rosso
Vini d'Italia 2012 Assegna i 2 bicchieri rossi
(riservato ai vini che hanno partecipato alle degustazioni finali per l'eventuale assegnazione dei "tre bicchieri")
al Guardiolo Doc Rosso Riserva 2008

scheda

la guardiense

La Guardiense s.c.a. - località s. lucia 104/105
82034 guardia sanframondi - benevento (italy)
tel. +39 0824 864034 fax +39 0824 864935

janare.it