

PIEDIROSSO

SANNIO DOP

Uve **PIEDIROSSO 100%**
Provenienza **Sannio Beneventano - Campania**
Grado alcolico **13.8 %**



Bicchiere consigliato **ballon**
Temperatura di servizio **16-18 °C**

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**
Invecchiamento **in tonneau di Allier e Tronçais per 9 mesi**
Imbottigliamento **un anno dopo la vendemmia**

DATI TECNICI

Acidità totale **5,30 g/lt**
Estratto secco **30 g/lt**
pH **3,60**

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.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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.

JANARE



Guardia Sanframondi



la  guardiense

LA GUARDIENSE S.C.A
Contrada Santa Lucia, 104-105
tel. +39 0824 864034
fax +39 0824 864935
P.IVA 00041080623
www.laguardiense.it

