

CANTONE

PIEDIROSSO SANNIO DOP

Uve **PIEDIROSSO 100%**
Provenienza **Sannio Beneventano - Campania**
Grado alcolico **13.5%**



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

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**

DATI TECNICI

Acidità totale **5,30 g/lit**
Estratto secco **32 g/lit**
pH **3,65**

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione **macerazione sulle bucce per 20 giorni con numerosi rimontaggi giornalieri, 10% di salasso**
Fermentazione **in acciaio inox**
Ferm. Malolattica **svolta interamente in barriques**
Invecchiamento **in barrique di Never e Tronçais per 15 mesi**
Imbottigliamento **mese di marzo due anni dopo la vendemmia**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

RICONOSCIMENTI

The WineHunterAward 2017
Cantone Piedirosso Sannio Dop 2011
The WineHunter Award Rosso

Bibenda 2014
Cantone Piedirosso Sannio Dop 2010
quattro grappoli

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2014
Luca Maroni
Cantone Piedirosso Sannio Dop 2010
punteggio 86/100

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

300 vini. L'Italia del sud e isole 2012
Luigi Buzzoni cita con particolare enfasi la Guardiense per "Sannio Doc Piedirosso Cantone"

La Selezione del Sindaco 2012
Medaglia d'Argento

I Vini di Veronelli 2011
Tre stelle blu. Punteggio 94/100

Gambero Rosso - Vini d'Italia 2011
Assegnati 2 bicchieri

La Selezione del Sindaco 2011
Medaglia d'Oro

I Vini di Veronelli 2010
Attribuito il Sole

JANARE CRU



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

