

## Linea Fremondo

Coltivata sulle colline vocate del Sannio beneventano, in un terroir estremamente articolato dal punto di vista dei suoli, caratterizzati prevalentemente da terrazzi alluvionali, pianori vulcanici su tufo grigio e colline antiche su marne.

## FREMONDO

### Falanghina del Sannio Dop

**PROVENIENZA:** Sannio Beneventano - Campania

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino con riflessi verdi.

Al naso esprime intense note floreali e fruttate di notevole intensità. In bocca unisce ad una notevole complessità una piacevole freschezza.

**Abbinamenti Gastronomici:** Ben si abbina a piatti a base di pesce o di verdure. Ottimo sulle carni bianche e con formaggi a pasta molle o filata. Intrigante sulla pizza napoletana.

#### IN VIGNA:

**Superficie vitata:** 120 ettari

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 4.000 piante per ettaro

**Periodo di raccolta:** Seconda metà di settembre e inizio ottobre

#### IN CANTINA:

**Tecnica di vinificazione:** Pressatura soffice e inoculo di lieviti selezionati

**Fermentazione:** Interamente svolta in acciaio a 15-18°C per circa 20 giorni

**Fermentazione malolattica:** Non svolta

**Invecchiamento:** In bottiglia

**Imbottigliamento:** Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia

**Uve:** Falanghina 100%

**Grado Alcolico:** 12,5%



Guardia Sanframondi

