

Linea I Mille

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.

I MILLE Per la Falanghina

PROVENIENZA: Sannio Beneventano - Campania

Caratteristiche organolettiche: Al naso si presenta con intense note fruttate con sensazioni tropicali unite a sfumature vanigliate. Al gusto è pieno, fresco e ricco, con una lunghissima persistenza gusto olfattiva.

Abbinamenti Gastronomici: Carni bianche in preparazioni complesse, piatti a base di ortaggi e legumi, baccalà e altri pesci in zuppa.

IN VIGNA:

Superficie vitata: 3 ettari

Sistema di allevamento: Guyot

Densità impianto: 4000 Piante per ha

Periodo di raccolta: 1-10 ottobre

IN CANTINA:

Tecnica di vinificazione: Uve raccolte a mano in cassette e sottoposte a trattamento di criomacerazione in riduzione per 4-10 ore a 8 °C per esaltare le caratteristiche varietali. La prima parte della fermentazione alcolica si svolge in acciaio a temperatura fra i 13 e i 15 °C. La seconda parte viene svolta in barrique dove continua la sua evoluzione per oltre quattro mesi.

Successivo blend tra la parte vinificata in acciaio e quella in barrique nella misura del 15%.

Imbottigliamento: Mese di maggio successivo alla vendemmia.

Uve: FALANGHINA 100%

Grado alcolico: 13.5%



Guardia Sanframondi

