

## Linee Classici

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.

# CLASSICI

## Guardiolo Falanghina 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:** 30 ettari

**Sistema di allevamento:** Guyot, Cortina centrale e Cordone Speronato basso

**Densità impianto:** 3000 Piante per ha

**Periodo di raccolta:** 25 settembre - 07 ottobre

### IN CANTINA:

**Tecnica di vinificazione:** Vinificazione in bianco in assenza di ossigeno e brevi criomacerazioni a temperatura di 10°C

**Fermentazione:** Interamente svolta in acciaio a 13-15 °C per circa 20 giorni

**Ferm. Malolattica:** Non svolta

**Invecchiamento:** In bottiglia

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

**Uve:** Falanghina

**Grado Alcolico:** 12%



Guardia Sanframondi