

# AMBRA ROSA

SANNIO DOP AGLIANICO ROSATO

Uve **AGLIANICO 100%**  
Provenienza **Sannio Beneventano - Campania**  
Grado alcolico **13 %**



Bicchiere consigliato **tulipano a bocca  
richiudente**

Temperatura di servizio **8-10 °C**

## IN VIGNA

Ettari **2**  
Produzione/ha **110 Q.li**  
Resa Uva in Vino **50 %**  
Altitudine **300-400 metri slm**  
Tipologia di terreno **calcareo-argilloso**  
Sistema di allevamento **guyot**  
Densità di impianto **4000 piante  
per ettaro**  
Età media delle viti **10 anni**  
Epoca di Vendemmia **prima metà di  
ottobre**

## IN CANTINA

Tecnica di vinificazione **crio-macerazione (8°C)  
con seguente pressatura  
soffice in acciaio inox**  
Fermentazione **a temperatura controllata  
12-14°C**  
Ferm. Malolattica **non svolta**  
Maturazione **in bottiglia**  
Imbottigliamento **mese di aprile  
successivo alla  
vendemmia**

## DATI TECNICI

ACIDITÀ TOTALE **6,30 g/lt**  
ESTRATTO SECCO **24 g/lt**  
pH **3,22**

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore di un rosa tenue ed elegante. Al naso si presenta con note floreali e sentori di lampone e fragola. Al palato è fresco, ottima sapidità e un finale di pompelmo rosa.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, salumi e formaggi primo sale, zuppe di legumi, zuppa di pesce, paste con ripieno, paste al pomodoro, carni bianche alla brace e in casseruola.

## RICONOSCIMENTI

Concorso Enologico "Lucio Mastroberardino" 2019  
Aglianico Rosato  
Primo Premio



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

