

FIANO

SANNIO DOP

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



Bicchieri consigliati **tulipano medio a bocca richiudente**

Temperatura di servizio **8-10 °C**

IN VIGNA

Ettari **18**
Produzione/ha **70 Q.li**
Resa Uva in Vino **60%**
Altitudine **300-400 metri slm**
Tipologia di terreno **calcareo-argilloso**
Sistema di allevamento **guyot**
Densità di impianto **3400 piante per ettaro**
Età media delle viti **10 anni**
Epoca di Vendemmia **prima metà di settembre**

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione **crio-macerazione (8°C) in riduzione con seguente pressatura soffice**
Fermentazione **in acciaio inox, per 15 giorni a temperatura controllata e costante 13-14 °C**
Ferm. Malolattica **non svolta**
Invecchiamento **in bottiglia**
Imbottigliamento **mese di marzo successivo alla vendemmia**

DATI TECNICI

Acidità totale **5,70 g/lit**
Estratto secco **20 g/lit**
pH **3,25**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, caratteristico profumo floreale e di frutta a polpa bianca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti a base di pesce, crostacei, scampi, polpo, pesce al forno, formaggi non stagionati, carni bianche. Ottimo come aperitivo.

RICONOSCIMENTI

Silver Wine Winner IWC 2018
Fiano Sannio Dop 2016

Il Club di Papillon

Sannio Dop Fiano 2012

Top Hundred - tra I migliori 100 vini d'Italia 2015

Bibenda 2014

Sannio Fiano Dop 2012
tre grappoli

I Vini di Veronelli 2014

Sannio Fiano Dop 2011
due stelle - vino ottimo

I vini Veronelli 2013

Entra in guida segnalato come prodotto eccellente
Punteggio 87/100

Gambero Rosso - Bere bene Low Cost 2012
Ottimo rapporto qualità-prezzo

Gambero Rosso - Bere bene Low Cost 2011
Ottimo rapporto qualità-prezzo

L'Almanacco del Bere Bene 2009
Ottimo rapporto qualità-prezzo

JANARE



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

