

COLLE di TILIO

FIANO SANNIO DOP

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



Bicchiere consigliato **tulipano medio a bocca richiudente**
Temperatura di servizio **8-10 °C**

JANARE CRU

IN VIGNA

Ettari **8**
Produzione/ha **60 Q.li**
Resa Uva in Vino **55%**
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 **mele di marzo successivo alla vendemmia**

DATI TECNICI

Acidità totale **5,80 g/lit**
Estratto secco **22 g/lit**
pH **3,28**

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

The WineHunterAward 2018
Colle Di Tilio Fiano Sannio 2017 Janare Cru
The WineHunter Award Rosso
Bibenda 2014
Colle di Tilio Fiano Sannio Dop 2012
quattro grappoli
I Vini di Veronelli 2014
Colle di Tilio Fiano Sannio Dop 2012
due stelle - vino ottimo

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2014
Luca Maroni
Colle di Tilio Fiano Sannio Dop 2012
punteggio 87/100
Gambero Rosso - Vini d'Italia 2011
Assegnati 2 bicchieri



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

