

LAURETO

PASSITO FALANGHINA IGP BENEVENTO

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



Bicchieri consigliato **calice di piccole dimensioni, con corpo ampio e apertura stretta**

Temperatura di servizio **10 °C**

JANARE CRU

IN VIGNA

Ettari **2**
Produzione/ha **80 Q.li**
Resa Uva in Vino **25%**
Altitudine **250-300 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 **seconda metà di settembre**

IN CANTINA

Appassimento **in fruttai a temperatura e umidità controllata**
Tecnica di vinificazione **con torchio manuale in riduzione, rimontaggi giornalieri, 20 % di salasso**
Fermentazione **in acciaio inox**
Ferm. Malolattica **non svolta**
Invecchiamento **in barriques di Allier per 9 mesi**
Imbottigliamento **mezzo di novembre successivo alla vendemmia**

DATI TECNICI

Acidità totale **7,10 g/l**
Estratto secco **38 g/l**
pH **3,65**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore dorato, al profumo si avvertono sentori di vaniglia, miele ma anche frutta matura. Caratterizzato da una dolcezza bilanciata che termina con avvolgenti note mandorlate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo in abbinamento con la pasticceria secca: quaresimali, cantucci, lingue di gatto ma anche crostate di frutta e sfogliatelle napoletane. Imperdibile con formaggi erborinati: castelmagno e gorgonzola o con formaggi molto stagionati.



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

