

# ì MILLE PER

## *L'Aglianico*



## SANNIO DOP AGLIANICO

Uve **AGLIANICO 100%**  
Provenienza **Sannio Beneventano - Campania**  
Grado alcolico **13.9%**  
Disponibilità **3.500 bottiglie**



Bicchiere consigliato **gran ballon**  
Temperatura di servizio **18 °C**

### IN VIGNA

Produzione/ha **55 Q.li**  
Resa Uva in Vino **50%**  
Altitudine **250-300 metri slm**  
Tipologia di terreno **calcareo-argilloso**  
Sistema di allevamento **guyot**  
Densità di impianto **3500 piante per ettaro**  
Età media delle viti **15 anni**  
Epoca di Vendemmia **seconda metà di ottobre**

### IN CANTINA

Tecnica di vinificazione **macerazione sulle bucce per 22 giorni con pochi rimontaggi giornalieri, 20% di salasso**  
Fermentazione **in acciaio inox**  
Ferm. Malolattica **svolta in barriques da 225 lt**  
Invecchiamento **in barriques di Allier e Tronçais per 14 mesi**  
Imbottigliamento **mese di gennaio due anni dopo la vendemmia**

### DATI TECNICI

Acidità totale **5,30 g/lt**  
Estratto secco **35 g/lt**  
pH **3,60**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Vino dal colore intenso ed impenetrabile, al profumo le sensazioni fruttate di piccoli frutti rossi si fondono a quelle speziate. Al gusto è imponente ed intenso, con tannini evidenti ma setosi ed avvolgenti, grande persistenza in bocca**

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

**Agnello alla brace o al forno, cinghiale in umido, selvaggina da piuma in casseruola, carni rosse arrosto.**

### RICONOSCIMENTI

**The WineHunterAward 2017**  
**I Mille Per Aglianico Sannio Dop 2011**  
**The WineHunter Award Gold**



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

