

QUID

SPUMANTE ROSATO BRUT

Uve **AGLIANICO 100%**
Provenienza **Sannio Beneventano - Campania**
Grado alcolico **11.6%**



Bicchiere consigliato **mezza flûte**
Temperatura di servizio **6 °C**

IN VIGNA

Ettari **30**
Produzione/ha **130 Q.li**
Resa Uva in Vino **60 %**
Altitudine **150/250 metri slm**
Tipologia di terreno **calcareo-argilloso**
Sistema di allevamento **tendone**
Densità di impianto **2500 piante per ettaro**
Età media delle viti **16 anni**
Epoca di vendemmia **seconda metà di settembre**

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione **uve intere pressate senza diraspatura, vinificazione in riduzione con leggera macerazione per dare giusta intensità di colore**
Fermentazione **in acciaio inox, per 10 giorni a temperatura controllata e costante 15 °C**
Presatura di spuma **rifermentazione svolta in autoclave alla temperatura di 16 C°**
Maturazione **in autoclave 4 mesi**
Imbottigliamento **5 mesi dopo presa di spuma**

DATI TECNICI

Acidità totale **6,30 g/lit**
Estratto secco **21 g/lit**
pH **3,25**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosato tendente ad un rosa cipolla, fresco con sentori di frutta rossa e lieviti. Molto elegante presenta un perlage fine e persistente. Di grande armonia e molto bilanciato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivo per eccellenza. Ottimo da utilizzare a tutto pasto, accompagna molto bene antipasti e piatti a base di pesce e verdure. Da provare in abbinamento con la pizza napoletana.

SPUMAN TI



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

