

## Linea Fremondo

Coltivata sulle colline vocate del Sannio beneventano, in un terroir estremamente articolato dal punto di vista dei suoli, caratterizzati prevalentemente da terrazzi alluvionali, pianori vulcanici su tufo grigio e colline antiche su marne.

# FREMONDO

## Aglianico Sannio Dop

**PROVENIENZA:** Sannio Beneventano - Campania

**Caratteristiche organolettiche:** Vino dal colore intenso con sfumature violacee.

Al profumo le sensazioni di ciliegia si fondono a quelle speziate. Il gusto è avvolgente e intenso con tannini pieni ma setosi.

**Abbinamenti Gastronomici:** Primi piatti al sugo di carne, zuppe e paste con legumi, carni rosse arrosto o brasate, formaggi a pasta dura e stagionati.

### IN VIGNA:

**Superficie vitata:** 50 ettari

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità impianto:** 3500 Piante per ha

**Periodo di raccolta:** Prima decade di ottobre

### IN CANTINA:

**Tecnica di vinificazione:** Macerazione sulle bucce per 7 giorni con pochi rimontaggi

**Fermentazione:** Interamente svolta in acciaio a 22-24 °C

**Ferm. Malolattica:** Interamente svolta in acciaio

**Invecchiamento:** Prevalentemente in acciaio, solo il 20% del blend finale affina in legno francese.

**Imbottigliamento:** Dicembre dell'anno successivo alla vendemmia

**Uve:** Aglianico 100%

**Grado Alcolico:** 12,5%



Guardia Sanframondi

