

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

Greco Sannio Dop

PROVENIENZA: Sannio Beneventano - Campania

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Al naso esprime intense note fruttate e sentori minerali. In bocca esprime la grande struttura tipica di questo vitigno complessato da una vibrante acidità.

Abbinamenti Gastronomici: A tavola accompagna molto bene i primi piatti di mare, i crostacei e pesci saporiti.

Tra gli abbinamenti territoriali, interessanti quelli con la mozzarella di bufala.

IN VIGNA:

Superficie vitata: 15 ettari

Sistema di allevamento: Guyot

Densità impianto: 4000 Pianta per ha

Periodo di raccolta: 15 - 30 settembre

IN CANTINA:

Tecnica di vinificazione: Pressatura soffice e inoculo di lieviti selezionati

Fermentazione: Interamente svolta in acciaio a 15-18°C per circa 20 giorni

Fermentazione malolattica: Non svolta

Invecchiamento: In bottiglia

Imbottigliamento: Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia

Uve: Greco 100%



Guardia Sanframondi