

## 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 del 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 Piante 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

