

Linea I Mille

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.

I MILLE Per l'Aglianico

PROVENIENZA: Sannio Beneventano – Campania

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, carni arrosto o brasate, formaggi stagionati

IN VIGNA:

Superficie vitata: 3 ettari

Sistema di allevamento: Guyot

Densità impianto: 3500 Piante per ha

Periodo di raccolta: 15-30 ottobre

IN CANTINA:

Tecnica di vinificazione: Uve raccolte a mano e lavorate con tavoli di selezione automatica e manuale. La macerazione sulle bucce viene protratta per circa 16 giorni con pochi rimontaggi.

Fermentazione: In acciaio a 26-28°C

Ferm. Malolattica: Svolta in barriques

Invecchiamento: In barriques nuove per 18 mesi

Imbottigliamento: Mese di maggio due anni dopo la vendemmia

Uve: AGLIANICO 100%

Grado alcolico: 13.5 %



Guardia Sanframondi