

## Linea Antiche Torri

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.

# ANTICHE TORRI

## Aglianico igt

**PROVENIENZA:** Sannio Beneventano – Campania

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino carico, fruttato, gradevole, vinoso, intenso.

**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:** 100 ettari

**Sistema di allevamento:** Guyot e Cordone Speronato Basso

**Densità impianto:** 3500 Piante per ettaro

**Periodo di raccolta:** 1 - 10 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:** In acciaio.

**Imbottigliamento:** Mese di febbraio successivo alla vendemmia

**Uve:** Aglianico 100%

**Grado alcolico:** 12,50%



Guardia Sanframondi

