

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

Falanghina igt

PROVENIENZA: Sannio Beneventano – Campania

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdi.

Al naso esprime intense note floreali e fruttate di notevole intensità.

In bocca unisce ad una notevole complessità una piacevole freschezza.

Abbinamenti Gastronomici: Ben si abbina a piatti a base di pesce o di verdure.

Ottimo sulle carni bianche e con formaggi a pasta molle o filata.

Intrigante sulla pizza napoletana.

IN VIGNA:

Superficie vitata: 140 ettari

Sistema di allevamento: Guyot

Densità impianto: 3500 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 16–18°C per circa 15 giorni

Fermentazione malolattica: Non svolta

Invecchiamento: In acciaio

Imbottigliamento: Mese di febbraio successivo alla vendemmia

Uve: Falanghina 100%

Grado alcolico: 12%



Guardia Sanframondi