

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 Solopaca bianco

PROVENIENZA: Sannio Beneventano - Campania

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino scarico, piacevolmente fruttato e caratteristico. Secco fresco lievemente acidulo. Piacevole e delicato.

Abbinamenti Gastronomici: Ottima con sughi di pesce delicati e risotti di mare. Ben si abbina a paste con ortaggi. Deliziosa con la classica Genovese della domenica, oppure con piatti esotici come il sushi

IN VIGNA:

Superficie vitata: 50 ettari

Sistema di allevamento: Guyot

Densità impianto: 3500 Piante per ha

Periodo di raccolta: 20 settembre – 10 ottobre

IN CANTINA:

Tecnica di vinificazione: Pressatura soffice e seguente fermentazione a temperatura controllata esclusivamente in acciaio

Fermentazione: In acciaio

Fermentazione malolattica: Non svolta

Invecchiamento: In acciaio

Imbottigliamento: Mese di febbraio successivo alla vendemmia

Uve: 60% trebbiano Toscano 40% malvasia di Candia

Grado alcolico: 12%



Guardia Sanframondi

