

## Linea Mirata

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.

# MIRATA

## Aglianico Sannio Dop

**PROVENIENZA:** Sannio Beneventano - Campania

**Caratteristiche organolettiche:** Vino dal colore intenso con sfumature violacee.

Al profumo le sensazioni di ciliegia si fondono a quelle speziate. Il gusto è avvolgente e intenso con tannini pieni ma setosi.

**Abbinamenti Gastronomici:** Il sorso fresco e la gradazione alcolica contenuta ne fanno un vino dalla grande bevibilità. Può essere abbinato a tutto pasto, meglio in accompagnamento a piatti a base di carni, sia bianche che rosse.

Perfetto con salumi di carne grassa come salsiccia, salamella e pancetta. Ideale per accompagnare carni alla brace o alla piastra, meglio se con cotture al sangue.

**IN VIGNA:**

**Superficie vitata:** 50 ettari

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità impianto:** 3500 Piante per ha

**Periodo di raccolta:** Prima decade di 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:** Prevalentemente in acciaio, solo il 20% del blend finale affina in legno francese.

**Imbottigliamento:** Dicembre dell'anno successivo alla vendemmia

**Uve:** Aglianico 100%



Guardia Sanframondi

