

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 Falanghina Sannio Dop

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: La sua poliedrica trama aromatica permette l'abbinamento a piatti di buona struttura: parliamo di primi con sughi a base di pesce saporiti e grassi, dalla tendenza prevalentemente dolce; regge bene anche ragù alla genovese. Ottimo il connubio con i secondi di carne bianca, succulenti, cotti in umido o in padella e accompagnati magari da ortaggi come peperoni, melanzane, zucchine. Da provare con una pasta alle cozze patate e provola, può sorprendere in abbinamento ad un'aragosta alla catalana.

IN VIGNA:

Superficie vitata: 120 ettari

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.000 piante per ettaro

Periodo di raccolta: Seconda metà di settembre e inizio ottobre

IN CANTINA:

Tecnica di vinificazione: Vinificazione in bianco in assenza di ossigeno e brevi criomacerazioni a temperatura di 10°C

Fermentazione: Interamente svolta in acciaio a 13-15° per circa 20 giorni

Fermentazione malolattica: Non svolta

Invecchiamento: In bottiglia

Imbottigliamento: Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia

Uve: Falanghina 100%



Guardia Sanframondi

