

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 Greco Sannio Dop

PROVENIENZA: Sannio Beneventano - Campania

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime intense note fruttate e sentori minerali. In bocca esprime la grande struttura tipica di questo vitigno complessato da una vibrante acidità.

Abbinamenti Gastronomici: A tavola accompagna molto bene i primi piatti di mare, i crostacei e pesci saporiti. Tra gli abbinamenti territoriali, interessanti quelli con la mozzarella di bufala.

IN VIGNA:

Superficie vitata: 30 ettari

Sistema di allevamento: Guyot

Densità impianto: 3500 Piante per ha

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 di massimo 1 ora a temperatura di 8-10°C

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

Fermentazione malolattica: Non svolta

Invecchiamento: In bottiglia

Imbottigliamento: Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia

Uve: Greco 100%



Guardia Sanframondi

