## 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

la guardiense