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 Fiano Sannio Dop

PROVENIENZA: Sannio Beneventano - Campania

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso esprime intense note floreali di fiori bianchi e sentori di erbe aromatiche. In bocca esprime una piacevole eleganza e grande equilibrio.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina a primi di mare strutturati e grassi, come un primo al salmone o alla crema di scampi. Può accompagnare formaggi dolci a pasta molle e aggiungere un tocco aromatico e fresco se affiancato a spezzatini di carne purché privi di pomodoro.

IN VIGNA:

Superficie vitata: 30 ettari

Sistema di allevamento: Guyot

Densità impianto: 3500 Piante per ha

Periodo di raccolta: Da fine agosto a metà settembre

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°C per circa 20 giorni

Fermentazione malolattica: Non svolta

Invecchiamento: In bottiglia

Imbottigliamento: Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia

Uve: Fiano 100%

Guardia Sanframondi

la guardiense