

## 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

