Linea Fremondo

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.

FREMONDO
Aglianico Del 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: Primi piatti al sugo di carne, zuppe e paste con legumi, carni rosse arrosto o brasate formaggi a pasta dura e stagionati.

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%
Grado Alcolico: 12,5%

Guardia Sanframondi

la guardiense