

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

Fiano del 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: Predilige i piatti a tendenza dolce come gli spaghetti con le alici, pesce al forno su letto di patate e succulente zuppe di pesce.

IN VIGNA:

Superficie vitata: 15 ettari

Sistema di allevamento: Guyot

Densità impianto: 4000 Piante per ha

Periodo di raccolta: 1 - 10 settembre

IN CANTINA:

Tecnica di vinificazione: Pressatura soffice e inoculo di lieviti selezionati

Fermentazione: Interamente svolta in acciaio a 15-18°C per circa 20 giorni

Fermentazione malolattica: Non svolta

Invecchiamento: In bottiglia

Imbottigliamento: Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia

Uve: Fiano 100%

Grado alcolico: 12,5%



Guardia Sanframondi

