Linea Antiche Torri

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.

ANTICHE TORRI
Falanghina igt

PROVENIENZA: Sannio Beneventano – Campania
Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdi.
Al naso esprime intense note floreali e fruttate di notevole intensità.
In bocca unisce ad una notevole complessità una piacevole freschezza.
Abbinamenti Gastronomici: Ben si abbina a piatti a base di pesce o di verdure.
Ottimo sulle carni bianche e con formaggi a pasta molle o filata.
Intrigante sulla pizza napoletana.

IN VIGNA:
Superficie vitata: 140 ettari
Sistema di allevamento: Guyot
Densità impianto: 3500 Piante per ha
Periodo di raccolta: 15 - 30 settembre

IN CANTINA:
Tecnica di vinificazione: Pressatura soffice e inoculo di lieviti selezionati
Fermentazione: Interamente svolta in acciaio a 16–18°C per circa 15 giorni
Fermentazione malolattica: Non svolta
Invecchiamento: In acciaio
Imbottigliamento: Mese di febbraio successivo alla vendemmia
Uve: Falanghina 100%
Grado alcolico: 12%

Guardia Sanframondi

la guardiense