

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 Solopaca Rosso

PROVENIENZA: Sannio Beneventano - Campania

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso, profumo netto, frutta rossa, di buona struttura, armonico.

Abbinamenti Gastronomici: Primi piatti al sugo di carne, zuppe e paste con legumi, carni rosse arrosto, 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: 20 settembre – 10 ottobre

IN CANTINA:

Tecnica di vinificazione: Diraspa - pigiatura e macerazione a temperatura controllata per 7 giorni

Fermentazione: In acciaio

Fermentazione malolattica: Interamente svolta in acciaio

Invecchiamento: In acciaio

Imbottigliamento: M ese di aprile successivo alla vendemmia

Uve: 60% sangiovese 20% Aglianico 20% altri cultivar a bacca rossa

Grado alcolico: 12.5%



Guardia Sanframondi

