



→ **Denominazione di Origine Controllata**

Zona di produzione: Guardia Sanframondi;
Vigneti: di proprietà 250/ 300 metri di altitud
Vitigno: aglianico amaro;
Tipo di terreno: argilloso calcareo;
Esposizione vigneto: sud;
Epoca di vendemmia: fine Ottobre;
Vinificazione: macerazione con 8/10 follature pressatura soffice;
Fermentazione: per 10/15 giorni ad una temp controllata in vinificatori di acciaio termocond
Filtrazione: sterile con cartuccia microporosa
Affinamento: 3 mesi in botte di rovere france
Grado alcolico: 13 % vol
Acidità totale: 6,00 gr/l
PH: 3,45
SO2: tot 55 mg/l
Residuo zuccherino: 1,4gr/
Estratto secco: 33gr/l
Confezionamento: bordolese antica tiffany co sughero naturale;
Caratteristiche organolettiche: colore rosso rui granato con l'invecchiamento, consistente, pr persistente e fine, floreale/spezziato con sentc secco, caldo di alcool, abbastanza morbido e buona struttura equilibrato ed armonico;
Temperatura di servizio: 18°C
Abbinamento consigliati: carni rosse alla grigli cacciagione, formaggi stagionati.