

GRECO

SANNIO DOP

Uve **GRECO 100%**
Provenienza **Campania – Colline del Sannio**
Grado alcolico **13.5%**



Bicchiere consigliato **tulipano a bocca
richiudente**

Temperatura di servizio **8-10 °C**

IN VIGNA

Ettari **23**
Produzione/ha
Resa Uva in Vino
Altitudine **300-350 metri slm**
Tipologia di terreno **calcareo-argilloso**
Sistema di allevamento **Guyot**
Densità di impianto **2000-3000 piante
per ettaro**
Età media delle viti
Epoca di Vendemmia **seconda metà di
settembre**

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione **crio-macerazione con
seguente pressatura
soffice in assenza di
ossigeno**
Fermentazione **in acciaio inox, per 15
giorni a temperatura
controllata**
Ferm. Malolattica **no**
Invecchiamento **in serbatoi di acciaio
inox a 14 °C**
Imbottigliamento **mese di marzo
successivo alla
vendemmia**

DATI TECNICI

ACIDITÀ TOTALE **5,90 g/lit**
ESTRATTO SECCO **22 g/lit**
pH **3,15**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intenso colore giallo paglierino, fragranza contraddistinta da toni fruttati e da spiccata intensità e persistenza. Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna ad antipasti, in particolare a base di pesce, piatti freddi, frittura di pesce, ostriche, aragoste e crostacei, ottimo con mozzarella di bufala, sorprendente con parmigiana di melanzane.

RICONOSCIMENTI

Bibenda 2014
Sannio Greco Dop 2012
tre grappoli

I Vini di Veronelli 2014
Sannio Greco Dop 2011
due stelle - vino ottimo

Gambero Rosso - Bere bene Low Cost 2012
Ottimo rapporto qualità-prezzo

Gambero Rosso - Bere bene Low Cost 2010
Ottimo rapporto qualità-prezzo

L'Almanacco del Bere Bene 2009
Ottimo rapporto qualità-prezzo

JANARE



Guardia Sanframondi



la guardiense

LA GUARDIENSE S.C.A
Contrada Santa Lucia, 104-105
tel. +39 0824 864034
fax +39 0824 864935
P.IVA 00041080623
www.laguardiense.it

