

ROSSO RISERVA SANNIO GUARDIOLO DOP - JANARE

SAFRA	2015
UVAS	Sangiovese 80% - Aglianico 20%
ORIGEM	Sannio - Benevento – Campânia - ITÁLIA
ÁLCOOL	13,0 % Vol.
TEMP. DE SERVIÇO	16 - 18 °C

NA VINHA

Hectares:	14
Rendimento / ha:	70 Q.
Uva / Vinho Yeald:	60%
Altura:	250-300 metros de altitude
Características do solo:	calcário argiloso
Sistema de cultivo:	Guyot
Densidade da planta:	4.000 plantas para ha
Idade das vinhas:	15 anos de idade
Período de colheita:	Sangiovese final de setembro, Aglianico final de outubro.



NA VINÍCOLA

Técnica de vinificação:	Maceração por 22 dias encima das cascas com algumas “rimontaggi” diárias, 10% de “salasso”
Fermentação:	Em aço a uma temperatura controlada
Malolactic Ferm.	Realizado totalmente em tonneaux de 500 litros
Envelhecimento:	Em tonneaux di Allier e Tronçais por 12 meses
Engarrafamento:	Em março, dois anos após a colheita



DESCRICÃO

Cor profunda, aroma intenso com sensações doce e baunilhada que se fundem com notas de especiarias. Na boca, a impressionante estrutura tânica é de particular maciez e sedosidade.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem massas com molhos de carnes, risotos e sopas de legumes. Ideal para cordeiro e costela assada, carnes vermelhas grelhadas ou assadas. Dobradinha e queijos meia cura e temperados.

PREMIAÇÕES



ESPECIFICAÇÕES DE PRÊMIOS E PONTUAÇÃO

Safra 2015:

- MEDALHA DE OURO Berliner Wine Trophy 2021



Safra 2013:

- Gambero Rosso Guia Bere bene 2017: Oscar custo/beneficio



Safra 2011:

- Bibenda 2014: 3 GRAPPOLI

BIBENDA



Gambero Rosso – Vini d’Italia 2014: DUE BICCHIERI NERI



GAMBERO ROSSO

Safra 2010:

Gambero Rosso – Vini d’Italia 2012: DUE BICCHIERI ROSSI



GAMBERO ROSSO

- Gambero Rosso Guia Bere bene lowcost 2012: Oscar custo/beneficio



-Vini buoni d’Italia 2012 – Revisão Luca Maroni: 89 Pontos



Safra 2009:

- Gambero Rosso Guia Bere bene lowcost 2011: Oscar custo/beneficio



Safra 2007:

- Berlin Wine Trophy 2009: MEDALHA DE OURO

