

FREMONDO Benevento aglianico IGP

| | |
|------------------|--|
| SAFRA | 2020 |
| UVAS | Aglianico 100% |
| ORIGEM | Sannio Beneventano – Campania - ITÁLIA |
| ÁLCOOL | 12.50 % Vol. |
| TEMP. DE SERVIÇO | 18 °C |

NA VINHA

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Hectares: | 150 |
| Rendimento / ha: | 110 Q. |
| Uva / Vinho Yeald: | 65% |
| Altura: | 100-150 metros de altitude. |
| Características do solo: | Ardósia e Argila |
| Sistema de cultivo: | Guyot |
| Densidade da planta: | 3500 plantas para ha |
| Idade das vinhas: | 15 anos de idade |
| Período de colheita: | Segunda quinzena de outubro |

NA VINÍCOLA

| | |
|-------------------------|---|
| Técnica de vinificação: | Maceração pelicular por 18 dias com poucas remontagens diárias, 20% de drenagem |
| Fermentação: | Em aço |
| Malolactic Ferm. | Não feito |
| Envelhecimento: | Na garrafa |
| Engarrafamento: | Em fevereiro após o período de colheita |

DESCRIÇÃO

O vinho tem uma cor vermelho rubi, um buquê de cereja que se funde com notas de baunilha. Na boca é fresco e harmonioso, muito agradável.

HARMONIZAÇÃO

Macarrão com molho de tomate e carne, sopas de legumes. Muito bom com cordeiro assado, lombo de porco selvagem cozido no vapor e caça na panela. Experimentar com queijos e salames bem temperados.

VINÍCOLA LA GUARDIENSE

A vinícola fundada em 1960, tem 1.500 hectares de vinhedos e produz 200.000 quintais de uvas por ano. A vinícola sempre teve como foco o progresso tecnológico, a sustentabilidade ambiental, mas, acima de tudo, a alta qualidade de seus produtos. O enólogo da Vinícola é Riccardo Cotarella, um dos 12 enólogos mais importantes do mundo.

