

## GUISCARDO DOP SANNIO ROSSO 2015



Denominazione DOP SANNIO ROSSO

Descrizione *"Roberto, detto il Guiscardo, normanno di origine, univa ad una grande ambizione una finezza estrema. La sua alta statura sorpassava quella dei più alti guerrieri, il suo colorito era acceso, la capigliatura bionda, le spalle larghe, gli occhi lanciavano dei lampi, l'armoniosa proporzione di tutte le parti del suo corpo, ne facevano dalla testa ai piedi un modello di bellezza". Anna Comneno Alexiadis (principessa bizantina contemporanea del Guiscardo) in O. Delarc, Leroux Paris 1883.*

Andamento climatico *La campagna viticola 2015 è stata caratterizzata da una stagione estiva con temperature alte e da una giusta piovosità. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito un armonioso sviluppo delle uve, garantendo uno stato sanitario perfetto senza alcuna malattia per l'uva.*

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Guardia Sanframondi (BN)

Vigneti *Di proprietà 250/300 metri di altitudine, 3500/4000 piante per ettaro  
Resa per ettaro: 90 q/Ha*

### NOTE TECNICHE

Varietà *40% Aglianico, 50% Sangiovese, 10% Montepulciano*

Grado Alcolico *13,5%*

Affinamento *4 mesi in acciaio inox e 4 mesi in bottiglia*

Temperatura di servizio *16 - 18° C*

Epoca vendemmia *metà ottobre*

Formati disponibili *750 ml*

Note Organolettiche *Colore rosso rubino, cristallino, consistente, profumo intenso, persistente e fine, fruttato, floreale. Dal sapore secco, caldo di alcool, abbastanza morbido e giustamente tannico, di buona struttura, equilibrato ed armonico.*

Abbinamento *E' un vino straordinario, che sa accompagnarsi a primi piatti di pasta in salsa rossa, in particolare alla lasagna napoletana e alla minestra maritata.*