

GUISCARDO DOP SANNIO ROSSO 2017



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 2017 è stata caratterizzata da una stagione estiva con temperature molto elevate e da una scarsa piovosità. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito un armonioso sviluppo delle uve, garantendo uno stato sanitario perfetto senza alcuna malattia.

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.