

GUISCARDO

SANNIO DOP ROSSO

“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.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine

Guardia Sanframondi (BN)

Vigneti

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

NOTE TECNICHE

Varietà

40% Aglianico
50% Sangiovese
10% Montepulciano

Temperatura di servizio

16/18° C

Formati disponibili

750 ml

Epoca vendemmia

Metà Ottobre

Affinamento

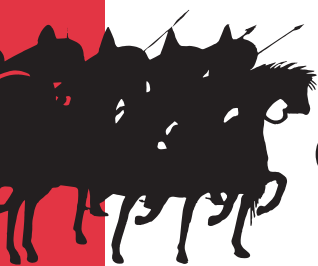
4 mesi in acciaio inox e 4 mesi in bottiglia

Note Organolettiche

Colore rosso rubino, 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

Da bersi con primi piatti di pasta in salsa rossa, in particolare con la lasagna napoletana e con la minestra maritata.



cortenormanna
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA