

I CLASSICI SANNIO AGLIANICO

La Guardiense I Classici Aglianico Sannio DOP este un vin roșu de prestigiu, produs în regiunea Campania, Italia, de către cooperativa La Guardiense, fondată în 1960. Această cooperativa reunește peste 1.000 de viticultori locali, care exploatează vii în zona Sannio, recunoscută pentru solurile vulcanice și microclimatul ideal pentru cultivarea soiului autohton Aglianico. La Guardiense I Classici Aglianico Sannio DOP este un vin roșu sec, produs integral din struguri Aglianico, un soi autohton al regiunii Campania, Italia. Acest vin reflectă tradiția și măiestria viticultorilor locali, oferind o experiență gustativă autentică și complexă

TERROIR

VIILE: Strugurii provin din podgoriile situate în regiunea Sannio Beneventano, Campania. Aceste vii sunt cultivate pe coline cu soluri variate, incluzând terase aluvionare, platouri vulcanice cu tuf gri și dealuri vechi cu marne.

PERIOADA DE RECOLTARE: Recoltarea are loc manual, în a doua jumătate a lunii septembrie, pentru a asigura maturitatea optimă a strugurilor.

VINIFICATIE: După recoltare, strugurii sunt supuși unei macerări pe pieițe timp de 18 zile, cu remontări zilnice reduse și un procent de 20% de saignée (extracție de must). Fermentația alcoolică are loc în tancuri de oțel inoxidabil, urmată de fermentația malolactică în toneaux de 500 litri. Maturarea continuă în aceste toneaux din lemn de stejar francez (Allier și Tronçais) pentru o perioadă de 6 luni. Vinul este îmbuteliat în luna iunie a anului următor recoltei



SOIURI DE STRUGURI

100% Aglianico

TIP DE VIN **FORMAT**
Vin rosu sec 0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE

16-18 °C

ZAHAR REZIDUAL

-

GRADUL ALCOOLIC

12.5% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Roșu rubiniu intens, cu reflexii violacee.

AROMA : Note pronunțate de cireșe coapte, îmbinate armonios cu accente vanilate și ușor condimentate, datorate maturării în lemn.

GUST : Textură catifelată și echilibrată, cu taninuri bine integrate, oferind o senzație plăcută și persistentă pe palat.

ASOCIERI CULINARE

Acest vin se potrivește excelent cu preparate pe bază de carne roșie, precum fripturi sau tocănițe, vânat cu pene gătit la cuptor, precum și cu brânzeturi maturate și tari.

Vinuri de VIS

by DionysosCVS

Vini Italiani Stupendi