

# Guardiolo

# DOC

## Guardiolo Falanghina

*Colore:* paglierino tenue.

*Odore:* delicato, caratteristico.

*Sapore:* secco lievemente acidulo.

*Vitigni:* Falanghina (min. 90%), altri (max 10%); *Gradazione alcolica min.:* 11,50%.

*Produzione max:* 120 qli/ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* adatto come aperitivo; antipasti di mare e frittiture all'italiana, zuppa di spolichini freschi; è in eccellente armonia con *risotti di asparagi* e *con tortino di carciofi*.

## Guardiolo Novello

*Colore:* rubino più o meno intenso.

*Odore:* vinoso, con sfumatura di fruttato.

*Sapore:* secco, giustamente tannico, armonico, morbido.

*Vitigni:* Sangiovese (min. 80%), altri (max 20%).

*Gradazione alcolica min.:* 11,50%.

*Produzione max:* 100qli/ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* formaggi freschi, salumi in genere, abbinamento tradizionale *caldarroste e novello*.

## Guardiolo Spumante

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* paglierino tenue.

*Odore:* caratteristico, gradevole.

*Sapore:* fresco, tipico.

*Vitigni:* Falanghina (min. 70%), altri (max 30%).

*Gradazione alcolica min.:* 11%.

*Produzione max:* 120 qli/ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* ottimo come aperitivo, perfetto con *frittiture di cipolle, di asparagi, di patate; ecc.*

\* Il Guardiolo, rosso e Aglianico se invecchiati per almeno 2 anni, di cui almeno 6 mesi in botte e con una gradazione alcolica non inferiore a 12,50%, possono riportare in etichetta la dicitura *riserva*.

## dati economici

La superficie iscritta all'albo dei vigneti è pari a 199,65 Ha.

Nella vendemmia 2002 sono stati prodotti 8.009 Hl di vino DOC Guardiolo che rappresentano il 4,49% del totale della produzione a denominazione di origine regionale.

## riconoscimento

Il vino Guardiolo ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con Decreto Presidente della Repubblica del 02/09/1993.

# Guardiolo

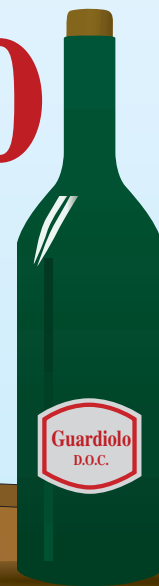


Regione Campania  
Assessorato all'Agricoltura  
Se.SIRCA

# DOC

# Guardiolo

## DOC



# Guardiolo

## storia e territorio

L'area di produzione include solo quattro comuni, tutti intensamente vitati che costituiscono il cuore della viticoltura sannita. Vigneti specializzati, condotti con moderne tecniche; viticoltori che sanno come ottenere dalla vite le migliori uve; impianti di trasformazione modernissimi, tra cui una Cantina sociale tecnologicamente all'avanguardia, con oltre mille soci; tecnici esperti ed appassionati del lavoro di vigna e di cantina. Da questi presupposti si ottiene il vino Guardiolo, prodotto di punta della viticoltura beneventana.



# Guardiolo

## i vini

### Guardiolo Bianco

*Colore:* paglierino più o meno intenso.

*Odore:* delicato, intenso e gradevole.

*Sapore:* secco, fresco, armonico.

*Vitigni:* Malvasia di Candia (50-70%), Falanghina (20-30%), altri (max 10%).

*Gradazione alcolica min.:* 11%.

*Produzione max:* 120 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* legumi con pasta o verdura, zuppe e minestre con salse di verdure, risotti, pesce alla griglia, carni bianche; si abbina perfettamente con *zuppe di spolichini freschi*.

### Guardiolo Rosso\*

*Colore:* rubino più o meno intenso, tendente al granato se riserva.

*Odore:* vinoso, con sfumatura di fruttato, etereo se riserva.

*Sapore:* secco, giustamente tannico, armonico, vellutato se riserva.

*Vitigni:* Sangiovese (min. 80%), altri (max 20%).

*Gradazione alcolica min.:* 11,50%.

*Produzione max:* 100 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* arrostiti di carne, agnello al forno, carni alla griglia, formaggi di media stagionatura; particolarmente indicato con *pappardelle al sugo di lepre o trippa e patate*.

### Guardiolo Rosato

*Colore:* rosa più o meno intenso.

*Odore:* fruttato, delicato.

*Sapore:* secco, fresco.

*Vitigni:* Sangiovese (min. 80%), altri (max 20%).

*Gradazione alcolica min.:* 11%.

*Produzione max:* 100 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* salumi in genere, torte di verdure; ottimo con *pasta e zucca con peperoncino*.

### Guardiolo Aglianico\*

*Colore:* rubino più o meno intenso, tendente al granato se riserva.

*Odore:* vinoso, gradevole, etereo se riserva.

*Sapore:* asciutto, caratteristico, di corpo, vellutato se riserva.

*Vitigni:* Aglianico (min. 90%), altri (max 10%).

*Gradazione alcolica min.:* 11,50%.

*Produzione max:* 100 qli/Ha.

*Alleanze tra vino e pietanze:* spiedini di carne alla brace, arrostiti di maiale, costate di agnello; si abbina perfettamente con *capretto al forno con patate*.