

CANTINE FOSCHINI



fatti per piacere



UN'ANTICA PASSIONE

La **famiglia Foschini**, ormai alla terza generazione, continua a coniugare tradizione e tecnologia enologica; la cantina, completamente ristrutturata agli inizi degli anni 2000, offre al visitatore un ambiente di sapore antico, risalente al '700, al tempo di "Guardia delle sole", allorché l'attività prevalente di questo paese era la concia delle pelli.

Dalla cantina, attraverso strette viuzze, si può facilmente raggiungere l'antico borgo medioevale, nonché il castello normanno, dimora dei Sanframondo.

L'azienda vitivinicola è localizzata a **Guardia Sanframondi** tra le dolci colline del sannio beneventano, le cui condizioni pedoclimatiche favoriscono un "terroir" quanto mai idoneo alla coltivazione di uliveti e vigneti.

Cantine Foschini unitamente alla sapienza dell'enologo Marco Ciarla, ha ottenuto con la nuova linea di vini di alta qualità, risultati molto incoraggianti, in particolare sui vitigni dell'Aglianico e della Falanghina, vanto e sicuro orgoglio della viticoltura guardiese e sannita.

Non sono da sottovalutare i risultati conseguiti sugli altri vitigni presenti in azienda quali: Sangiovese, Trebbiano Toscano, Malvasia di Candia, Montepulciano, "Agostinella" a bacca bianca e "uva Longa" a bacca rossa, attualmente commercializzati come vini IGP.

Non potevamo, naturalmente, mancare le bollicine, ed infatti, a completare la gamma è arrivato dal 2013, uno spumante brut a base di falanghina, realizzato con metodo charmat lungo per esaltare le proprietà organolettiche tipiche del vitigno.

Cantine Foschini propone vini di alta qualità per un bere quotidiano, ma allo stesso tempo ricercato e con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Per ulteriori informazioni si rimanda al sito web: www.cantinefoschini.com

Cantine Foschini srl

Per info & contatti

Cell. +39 347 451 93 63

www.cantinefoschini.com

Ufficio ordini

Tel / Fax +39 0824 864439

+39 0824 1921449

E-mail cantinefoschinisrl@gmail.com



ID Anticontraffazione
4826



IL TERRITORIO DI GUARDIA SANFRAMONDI

Guardia Sanframondi è un caratteristico borgo medievale che "Guarda" l'intera Valle Telesina. Il suo territorio è quasi esclusivamente collinare, dominato da vaste distese di vigneti e oliveti, ed offre un ottimo clima e suggestivi panorami.

La Campania, conosciuta anche come "Campania Felix", è la regione d'Italia tra le più antiche per la produzione del vino. La sola provincia di Benevento produce circa il 50% dell'intera produzione vitivinicola campana.

I VINI SANNITI

La produzione vitivinicola è "un'arte" dei contadini-produttori che si tramanda da millenni, con sapiente amore, da chi con la "terra", ha avuto sempre un legame particolare, caratterizzato da grandi sacrifici e da meritati riconoscimenti. Grazie all'amorevole impegno dei locali produttori vitivinicoli, la provincia di Benevento ha vantato ben cinque vini D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata): 'Sannio', 'Solopaca' e 'Solopaca Classico', 'Taburno' e 'Aglianico del Taburno', 'Guardiolo' o 'Guardia Sanframondi', 'Sant'Agata dei Goti' o 'Sant'Agata de' Goti', e due vini I.G.T.: Dugenta e Beneventano. Dal 2011, l'Aglianico del Taburno ha avuto il riconoscimento della D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). **Le Cantine Foschini sono una tradizione di questo territorio dal 1915.**



SANNIO ROSSO DOP

Un Blend di piediroso e uva lunga (autoctono), armonico e ben strutturato, ottimo fin da giovane.

Vitigno: Piediroso 80% Uva Longa 20%

Tipo: vino rosso fermo

Bottiglia: bordolese

Formato: 750 cl

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Denominazione: Sannio Rosso DOP

Vendemmia: media-tardiva (ottobre)

Vigoria: medio - alta

Produttività: massimo 12/14 t per ettaro

Peso grappolo: 150-250 gr

Sistema di allevamento: filare tradizionale

Acino: medio-piccolo, forma sferica; buccia molto pruinosa, di colore blu-nero, poca consistenza e medio spessore

Produzione: da 3.000 a 7.000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche

È un vino dal colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento

All'olfatto presenta note floreali, con sentori di frutta rossa molto caratteristico

Al gusto risulta secco, di buon corpo e decisamente di ottimo equilibrio

Vinificazione e Affinamento

Le uve ben mature, raccolte manualmente e giunte in cantina integre, vengono deraspate e vinificate in apposite vasche in modo che il mosto fiore possa essere a contatto con le bucce, l'inoculo di lieviti selezionati e la fermentazione alla temperatura di 20-25°C per circa 15-20 giorni permette di estrarre il massimo delle caratteristiche organolettiche del prodotto

L'affinamento in tonnaux francesi, completa il processo prima della messa in bottiglia

Servizio, Conservazione e Longevità

In cantina al fresco al riparo da luce e sbalzi termici

Bottiglie sempre coricate

Buona capacità di invecchiamento

Abbinamenti

Eccellente con i piatti della tradizione campana,

si abbina bene alla cucina regionale in generale

Ideale con carni e selvaggina alla griglia

Contenuti allergeni

Presenza di tracce di lattice (no latex free)

Contiene solfiti (Contains sulphites)

Tecnico Enologo: Marco Ciarla



FALANGHINA DEL SANNIO DOP

La Falanghina è un vitigno a bacca bianca, prevalentemente coltivato nelle province di Napoli, Benevento e Avellino. Molte versioni sull'origine del nome: chi afferma che deriverebbe dal termine "Falernina", cioè diretta discendente del Falerno Bianco; da "falango", cioè "palo", per il caratteristico tipo di viticoltura; da "falange" o "falangetta", secondo la tesi che vuole che l'acino ricordi le sembianze di un dito.

Vitigno: Falanghina 100%

Tipo: vino bianco fermo

Bottiglia: bordolese

Formato: 750 cl

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Denominazione: Falanghina Del Sannio DOP

Vendemmia: media (settembre)

Vigoria: medio - alta

Produttività: massimo 12t per ettaro

Peso grappolo: 300-350 gr

Sistema di allevamento: filare tradizionale

Acino: acini sferici di piccola e media dimensione, con buccia consistente e pruinosa

Produzione: 10.000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche

È un vino dal colore giallo paglierino

All'olfatto presenta note floreali, con sentore di mela, pera e frutta esotica

Al gusto risulta fresco ma morbido e persistente

Vinificazione e Affinamento

Le uve mature, raccolte manualmente e giunte in cantina integre, subiscono una pressatura soffice ed il mosto fiore, previo illimpidimento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati, fermenta alla temperatura di 16°C per circa 15 giorni

Servizio, Conservazione e Longevità

In cantina al fresco al riparo da luce e sbalzi termici
Bottiglie coricate

Abbinamenti

Aperitivi, primi piatti di pesce anche elaborati ed a tutto pasto. Temperatura di servizio tra 10°e 12° C

Contenuti allergeni

Presenza di tracce di lattice (no latex free)

Contiene solfiti (Contains sulphites)

Tecnico Enologo: Marco Ciarla



SANNIO AGLIANICO DOP

L'Aglianico è un vino tipicamente meridionale, introdotto dai Greci e splendidamente acclimatato in Campania nelle Province di Avellino e Benevento.

Vitigno: Aglianico 100%

Tipo: vino rosso fermo

Bottiglia: bordolese

Formato: 750 cl

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Denominazione: Sannio Aglianico DOP

Vendemmia: media - tardiva (ottobre)

Vigoria: medio - bassa

Produttività: massimo 10/12 t per ettaro

Peso grappolo: 150-250 gr

Sistema di allevamento: filare tradizionale

Acino: medio-piccolo, forma sferica; buccia molto pruinosa, di colore blu-nero, poca consistenza e medio spessore

Produzione: da 1.000 a 7.000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente

Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono su note di amarena, prugna e viola appassita seguiti da buoni aromi di carruba, mirtilli, liquirizia e piacevoli accenni di vaniglia e cuoio

In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna e amarena

Note

L'aglianico è, insieme alla falanghina, il vitigno più rappresentativo del Beneventano, un autoctono che solo qui riesce a regalare questi incredibili profumi

Vinificazione e Affinamento

Le uve ben mature vengono deraspate e vinificate in apposite vasche in modo che il mosto possa essere a contatto con le bucce, l'inoculo di lieviti selezionati e la fermentazione alla temperatura di 20-25°C per circa 15-20 giorni permette di estrarre il massimo delle caratteristiche organolettiche del prodotto

L'affinamento per 10 mesi in barrique francesi completa il processo di maturazione

Servizio, Conservazione e Longevità

In cantina al fresco al riparo da luce e sbalzi termici

Bottiglie sempre coricate

Buona capacità di invecchiamento

Abbinamenti

Eccellente con la mozzarella di Bufala Campana IGP e con i piatti della tradizione campana

Ottimo con baccalà al pomodoro, ideale con carni ovine e bovine di pregio

Contenuti allergeni

Presenza di tracce di lattice (no latex free)

Contiene solfiti (Contains sulphites)

Tecnico Enologo: Marco Ciarla



SPUMANTE BRUT

Da accurate uve di falanghina sapientemente lavorate, nasce questo spumante metodo charmat, dal perlage sottile e persistente.

Vinificazione e Affinamento

le uve vengono raccolte a mano, selezionate, pressate, lasciate fermentare a temperatura controllata in acciaio; predisposto il vino base viene fatto rifermentare sui lieviti selezionati per alcuni mesi

Completa l'affinamento in bottiglia

Zona di produzione: provincia di Benevento

a 200 / 400 metri slm

Gradazione alcolica: 12.5% vol.

Prima annata di produzione: campagna 2012 / 2013

Bottiglia: Tipo flute

Produzione: 4.000 bottiglie

Formato: 750 cl

Note di degustazione

Esame visivo: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfattivo: elegante ed intenso, abbastanza persistente, con una nota di frutta tipica della falanghina nella quale non mancano sentori di lievito

Gustativo: secco, elegante ed armonioso ha buona personalità

Contenuti allergeni: presenza di tracce di lattice
Contiene solfiti

Tecnico Enologo: Marco Ciarla





**CANTINE FOSCHINI SRL - AZIENDA VITIVINICOLA DAL 1915 - Corso Umberto I 173
82034 Guardia Sanframondi (BN) Italia**
Tel/fax +39 0824.864439 – +39 0824 1921449 – mobile +39 347 4519363
E-mail: cantinefoschinisrl@gmail.com
cantinefoschinisrl@pec.it
www.cantinefoschini.com

