

## **Sannio**

20 December 2012

Riconosciuto D.O.C. con DM 5 agosto 1997.

Zona di produzione  
Intero territorio della provincia di Benevento.

Bianco

Le uve: Trebbiano toscano minimo 50%, altri vitigni a bacca bianca massimo 50%

Alc. Vol: 10.5%

Colore: paglierino pi<sup>1</sup> o meno intenso

Odore: vinoso, gradevole

Sapore: asciutto, armonico, a volte vivace e/o amabile

Piatti: pesce, formaggi freschi

Bere a: 8 - 10<sup>°</sup> C

Rosso

Le uve: Sangiovese minimo 50%, altri vitigni a bacca nera massimo 50%

Alc. Vol: 11%

Colore: rubino pi<sup>1</sup> o meno intenso

Odore: vinoso, gradevole

Sapore: secco, giustamente tannico, a volte vivace, morbido e/o amabile

Piatti: carni bianche, coniglio, pollame, formaggi semi stagionati

Bere a: 16 - 18<sup>°</sup> C

Rosato

Le uve Sangiovese minimo 50%, altri vitigni a bacca nera massimo 50%

Alc. Vol:11%

Colore: rosa piÃ¹ o meno intenso

Odore: delicato, fruttato

Sapore: fragrante, asciutto, fresco a volte vivace e/o amabile

Piatti: zuppa di pesce, pesce spada alla griglia, piatti di non troppa struttura

Bere a: 12 - 14Â° C

### Aglianico

Le uve: Aglianico minimo 85% e altri vitigni a bacca di colore analogo massimo 15%

Alc. Vol: 11.5%

Colore: rubino piÃ¹ o meno intenso tendente al granato con il passare del tempo

Odore: vinoso, gradevole

Sapore: asciutto, caratteristico di corpo a volte morbido

Piatti: pietanze di carne cucinate in umido, pollame nobile, formaggi stagionati

Bere a: 18 - 20Â° C

### Barbera

Le uve: Barbera minimo 85% e altri vitigni a bacca di colore analogo massimo 15%

Alc. Vol.: 11.5%

Colore: rubino piÃ¹ o meno intenso

Odore: vinoso, gradevole

Sapore: asciutto, caratteristico di corpo a volte morbido

Piatti: pietanze di carne cucinate in umido, pollame nobile, formaggi stagionati

Bere a: 18 - 20Â° C

### Coda di volpe

Le uve: Coda di volpe minimo 85% e altri vitigni a bacca di colore analogo massimo 15%.

Alc. vol.: 11%

Colore: paglierino piÃ¹ o meno intenso

Odore: delicato e caratteristico

Sapore: asciutto, pieno, tipico, a volte vivace

Piatti: primi piatti come lasagna, pasta e legumi, formaggi semi stagionati

Bere a: 10- 11Â° C

### Falanghina

Le uve: Falanghina minimo 85% e altri vitigni a bacca di colore analogo massimo 15%.

Alc. vol.: 11%

Colore: paglierino piÃ¹ o meno intenso

Odore: caratteristico, piÃ¹ o meno fruttato

Sapore: secco, fresco, lievemente acidulo, a volte vivace

Bere a: 8 - 9Â° C

### Fiano

Le uve: Fiano minimo 85% e altri vitigni a bacca di colore analogo massimo 15%.

Alc. vol.: 11.5%

Colore: paglierino piÃ¹ o meno intenso

Odore: caratteristico, piÃ¹ o meno vinoso

Sapore: secco, armonico, caratteristico

Piatti: pesce cucinato al forno e senza troppi aromi, formaggi freschi

Bere a: 8 - 9° C

### Greco

Le uve Greco minimo 85% e altri vitigni a bacca di colore analogo massimo 15%.

Alc. vol.: 11.5%

Colore: paglierino pi<sup>1</sup> o meno intenso

Odore: caratteristico, gradevole, delicato

Sapore: secco, fresco, armonico, tipico a volte vivace

Piatti: pietanze di pesce, formaggi semiduri

Bere a: 8 - 9° C

### Moscato

Le uve Moscato minimo 85% e altri vitigni a bacca di colore analogo massimo 15%.

Alc. vol.: 10.5%

Colore: paglierino pi<sup>1</sup> o meno intenso, talvolta ambrato

Odore: caratteristico, fruttato, intenso

Sapore: aromatico, caratteristico, a volte amabile e/o vivace

Piatti: esclusivamente sui dolci

Bere a: 8 - 9° C

### Piedirosso

Le uve: Piedirosso minimo 85% e altri vitigni a bacca di colore analogo massimo 15%.

Alc. vol.: 11%

Colore: rubino pi<sup>1</sup> o meno intenso

Odore: vinoso, caratteristico, gradevole

Sapore: asciutto, armonico, a volte morbido

Piatti: carni bianche, pollame e conigli in genere, formaggi semiduri

Bere a: 17 - 18° C

Sciascinoso

Le uve: Sciascinoso minimo 85% e altri vitigni a bacca di colore analogo massimo 15%.

Alc. vol.:11%

Colore: rubino più o meno intenso

Odore: vinoso, caratteristico, gradevole

Sapore: asciutto, armonico, a volte morbido

Piatti: pollame, coniglio, formaggi semiduri, primi piatti elaborati

Bere a: 17 - 18° C

°