

Società agricola
Aia delle monache
Società semplice
Castel Campagnano
Caserta
Prodotto in Italia
Product of Italy
aiadellemonache.it

13% Vol

Aia delle monache
Pallagrello Nero
IGT Terre del Volturno
vendemmia 2017

Pensiamo al Pallagrello Nero così, come un vino elegante e raffinato, aristocratico ma al tempo stesso nervoso e deciso, un vino nobile col suo passo rassicurante e fiero. Le uve selezionate e diradate a tempo debito provengono dal vigneto di proprietà nel Comune di Castel Campagnano, condotto con tecniche agronomiche rispettose dell'ambiente.

DENOMINAZIONE

Terre del Volturno IGP

UVE

Pallagrello Nero 100%

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Zona collinare di Castel Campagnano in località Beneficio a 260 m s.l.m.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Misto sabbioso-argilloso con buona dotazione organica e di scheletro

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est

FORMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

ANNO DI IMPIANTO

2003

RESA PER ETTARO

60 q.li

TIPO DI AGRICOLTURA

Biologico non certificato

MODALITÀ DI RACCOLTA

Raccolta e selezione manuale in cassette da 15 kg

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà ottobre

VINIFICAZIONE

Diraspatura delicata e lenta; pigiatura degli acini integri e trasferimento del mosto in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione alcolica; macerazione sulle bucce per 15 giorni; svinatura, decantazione, travasi; fermentazione malolattica.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento parte in botte di rovere francese da 10 hl e parte in ceramica per 12 mesi. Imbottigliato nell'inverno successivo alla vendemmia; sosta in bottiglia per altri 12 mesi.

TITOLO ALCOLOMETRICO

13,00% vol.

DESCRIZIONE

Rosso porpora, al naso sentori di piccoli frutti neri maturi con ricordi agrumati e balsamici, beva decisa, equilibrata e complessa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C – 17°C

**L'OMBRA
CALMA
DELLA
QUERCIA**