

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

12,5% Vol
1000ml^e

Circa



Vino Rosso
Aia delle monache
Giusto un litro

Vino rosso da uve Pallagrello Nero e Casavecchia, coltivate in biologico. Nasce dall'idea che il vino possa e debba liberarsi da sovrastrutture, schemi, vincoli, mode e tendenze. Recuperando la giusta semplicità, finalmente saremo liberi di apprezzare il vino con i nostri sensi facendoci guidare solo dal piacere della bevuta.

DENOMINAZIONE

Vino rosso

UVE

Pallagrello Nero 70%

Casavecchia 30%

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

Fine settembre

VINIFICAZIONE

Diraspatura delicata e lenta; gli acini integri vengono trasferiti in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione alcolica con pied de cuve; macerazione sulle bucce per 6 giorni e fermentazione malolattica spontanea

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento parte in serbatoio di acciaio, parte in botte grande per 9 mesi. Imbottigliato nella tarda primavera successiva alla vendemmia; sosta in bottiglia per almeno 1 mese

TITOLO ALCOLOMETRICO

12,50% vol

DESCRIZIONE

Rosso rubino abbastanza trasparente, al naso sentori di frutti rossi ed agrumi, beva fresca, leggiadra e spensierata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°C – 15°C

**Giusto un
litro**

