



## cunto®

Indicazione geografica tipica: Terre del Volturno IGT

Uvaggio: Pallagrello Nero 100%

Zona di produzione: Pontelatone (CE)

Terreno: Morrone della Monica, foglio 5 Particella  
171, 172, 173, 174, 344, 345

Superficie vigneto: 1,46 Ha

Altitudine vigneto: 280 mt. s.l.m.

Tipologia terreno: natura pozzolanica

Sistema di allevamento: Guyot

N° piante per ettaro: 5.200

Produzione per ettaro: 60 q.li

Resa per ettaro: 60 %

Epoca vendemmia: prima decade di ottobre

Fermentazione alcolica: in acciaio con macerazione a  
freddo delle bucce

Fermentazione malolattica: svolta totalmente in  
acciaio

Affinamento: in botti piccole per 12 mesi, in bottiglia  
per 6 mesi

DATI ANALITICI

Alcool: 13 %

Acidità totale: 6 g/l

PH: 3,6

Estratto: 29 g/l

Un rosso dalla luminosità scintillante, che vanta sapori minerali sul finale lungo e costante. Un terroso piacevole esalta il fruttato con sentori di nucleo di ciliegia e mora in questo rosso lineare.

(Gambero Rosso)