



## nadhir®

Indicazione geografica tipica: Terre del Volturno IGT

Uvaggio: Casavecchia

Zona di produzione: Pontelatone (CE)

Terreno: Cesone, Foglio 24, Particella 13, 57,  
5001, 5002, 158, 156

Superficie vigneto: 1,13 Ha

Altitudine vigneto: 180 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 vinificazione  
in bianco a temperatura controllata

Fermentazione malolattica: svolta totalmente in  
acciaio

Affinamento: in bottiglia per 3 mesi

DATI ANALITICI

Alcool: 12,50 %

Acidità totale: 5,5 g/l

PH: 3,4

Di medio corpo, rosato vibrante, deciso, sapori freschi di  
pero e ciliegio selvatico. Sentori erbacei conferiscono  
buona persistenza sul finale.

(Associazione Italiana Sommelier)