



settimo®

Indicazione geografica tipica: Terre del Volturno IGT
Uvaggio: Pallagrello Nero e Casavecchia
Zona di produzione: Pontelatone (CE)
Terreno: Audelino, Foglio 13, particella 22, 23, 24, 25, 26, 27
Superficie vigneto: 6 Ha
Altitudine vigneto: 156 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 sulle bucce per 14 giorni
Fermentazione malolattica: svolta totalmente in acciaio
Affinamento: in bottiglia per 6 mesi

DATI ANALITICI
Alcool: 13 %
Acidità totale: 6,6 g/l
PH: 3.6
Estratto: 29 g/l

Il carattere di ciliegia si sposa a moderati tannini con intensità buona e fresca sul lungo finale. Rosso chiaro.

(Gambero Rosso)