



trebullanum®

Indicazione geografica tipica: Terre del Volturno IGT
Uvaggio: Casavecchia 100%
Zona di produzione: Pontelatone (CE)
Terreno: Cesone, Foglio 24, particella 13, 57,
5001, 5002, 158, 156
Superficie vigneto: 1,5 Ha
Altitudine vigneto: 180 mt. s.l.m.
Tipologia terreno: Natura pozzolanica, buona
presenza di minerali
Sistema di allevamento: Guyot
N° piante per ettaro: 5.200
Produzione per ettaro: 50 q.li
Resa: 55 %
Epoca vendemmia: Prima decade ottobre
Fermentazione Alcolica: in acciaio con macerazione
sulle bucce per 20 gg. con numerosi rimontaggi
Fermentazione malolattica: svolta totalmente in tini
di legno italiano da 80hl per 18 mesi
Invecchiamento: in tini di legno italiano per 12 mesi
Affinamento: in bottiglia per 6 mesi

DATI ANALITICI:

Alcool: 13 %
Acidità totale: 6.40 g/l
PH: 3,50
Estratto: 33 g/l

Il Trebullanum 2010 è un grande vino. Grasso, liquirizia, fumo, catrame e incenso sono alcune delle note che esplodono dal bicchiere in questo ricco, esuberante rosso. Il pedigree e la pura personalità del Casavecchia, una delle antiche varietà della Campania, arriva nel miglior modo possibile. Questa è una magnifica referenza da Alois. Maturità: 2013-2020.

(Antonio Galloni, Robert Parker's 'The Wine Advocate')