



## cunto®

*Geographische Bezeichnung/Qualitätsstufe:* Terre del Volturno IGT

*Rebsorten:* 100% Pallagrello Nero

*Herstellungsort:* Pontelatone (Caserta-Italien)

*Flurparzellen:* Casalicchio, Blatt 5, Parzellen 174, 201

*Anbaufläche:* 1,46 ha

*Höhe ü. d. M.:* 280 m

*Bodenbeschaffenheit:* Kalkböden

*Erziehungsart:* Guyot

*Pflanzdichte:* 5200 Reben pro ha

*Produktionsmenge pro ha:* 6000 kg

*Ertrag:* 60%

*Leseperiode:* 1. Oktoberdekade

*Alkoholische Gärung:* 10 Tage Kalt-Mazeration der Beerenhäute in 80 hl Behältern aus italienischem Holz mit häufigem Umpumpen

*Malolaktische Gärung:* gänzlich in italienischen 25 hl Holzbehältern

*Ausbau:* 12 Monate in italienischen 25 hl Holzbehältern

*Verfeinerung:* 12 Monate auf der Flasche

### ANALYSEDATEN

*Alkohol:* 13 Vol. %

*Gesamtsäure:* 6 g/l

*PH:* 3,4

*Extrakt:* 29 g/l

Ein strahlend roter Wein, linear, mit langem und konstantem mineralischem Abgang, angenehm erdige Noten verstärken die Frucht mit Kirschen- und Brombeernoten.

(Gambero Rosso)