



## cunto®

*Denominazione:* Terre del Volturno IGT

*Uvaggio:* Pallagrello Nero 100%

*Zona di produzione:* Pontelatone (CE)

*Terreno:* Casalicchio, Foglio 5, Particella 174, 201

*Superficie vigneto:* 1,46 Ha

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

*Tipologia terreno:* natura calcarea

*Sistema di allevamento:* Guyot

*N° piante per ettaro:* 5.200

*Produzione per ettaro:* 60 q.li

*Resa in cantina:* 60 %

*Epoca vendemmia:* prima decade di ottobre

*Fermentazione Alcolica:* in legno italiano da 80 hl con macerazione sulle bucce per 10 gg. con numerosi rimontaggi

*Fermentazione malolattica:* svolta totalmente in tini di legno italiano da 25 hl

*Invecchiamento:* in tini di legno italiano da 25 hl per 12 mesi

*Affinamento:* in bottiglia per 12 mesi

### DATI ANALITICI

*Alcool:* 13 %

*Acidità totale:* 6 g/l

*PH:* 3.4

*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)