



settimo®

Geographische Bezeichnung/Qualitätsstufe: Terre del Volturno IGT

Rebsorten: Pallagrello Nero und Casavecchia

Herstellungsort: Pontelatone (Caserta-Italien)

Flurparzellen: Audelino, Blatt 13, Parzellen 5084

Anbaufläche: 4 ha

Höhe ü. d. M.: 148 m

Bodenbeschaffenheit: puzzolanisch-vulkanischen Ursprungs

Erziehungsart: Guyot

Pflanzdichte: 5200 Reben pro ha

Produktionsmenge pro ha: 8000 kg

Ertrag: 65%

Leseperiode: 1. Oktoberdekade

Alkoholische Gärung: 14 Tage Mazeration mit den Beerenhäuten in Edelstahlbehältern

Malolaktische Gärung: gänzlich in Edelstahlbehältern

Verfeinerung: 6 Monate auf der Flasche

Analysedaten

Alkohol: 13 Vol. %

Gesamtsäure: 5,60 g/l

PH: 3,5

Extrakt: 27 g/l

Der Kirschcharakter geht bestens mit den moderaten Tanninen einher, mit guter Intensität und Frische.

(Gambero Rosso)