



## trebulanum®

**典型的地理标识:** 蓬泰拉托内市的卡萨韦基亚 DOC

**葡萄种类:** 100%卡萨韦基亚

**生产区:** 蓬泰拉托内市 (卡塞塔市)

**葡萄园位置:** Cesone, Foglio 24, particella 13, 57, 156  
· 158, 5001; Audelino, Foglio 13, particella 165

**葡萄园面积:** 3 公顷

**葡萄园高度:** Cesone, 海拔 130 米; Audelino, 海拔 148 米

**土壤类型:** Cesone, 黏土地, Audelino, 火山土壤.

**栽培方式:** Guyot

**种植密度:** 5200 株/公顷

**每公顷的产量:** 4 吨

**每公顷产量百分比:** 55%

**葡萄收获时期:** 十月上旬

**酿造法:** 存放在 80 百升的意大利木桶里, 浸渍在葡萄皮上 10 天, 混合好几次。

**苹果酸乳酸发酵:** 存放在 25 百升的意大利酿酒大木桶中。

**老化:** 存放在 25 百升的意大利大木桶中 24 个月。

**葡萄酒提炼:** 在瓶中 24 个月

### 数据分析

**酒精度:** 13% vol

**酸度:** 5.40 克/升

**PH 值:** 3.30

**提取物:** 31 克/升

2010 年的迪莱布拉姆品质是十分优秀的。植物油香、甘草、木香和熏香味是这种贵重、丰盛的迪莱布拉姆红葡萄酒的特点。它是坎帕尼亚大区最古老的葡萄种类之一。评价:卡萨韦基亚/老房子的系谱和纯的品格都非常明显的。这是对 ViniAlois 公司给予的最高荣誉。葡萄酒成熟时期从 2013 至 2020.

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