



trebullanum®

Geographische Bezeichnung/Qualitätsstufe: Casavecchia di Pontelatone DOC

Rebsorten: 100% Casavecchia

Herstellungsort: Pontelatone (Caserta-Italien)

Flurparzellen: Cesone, Blatt 24, Parzellen 13, 57, 156, 158, 5001, Audelino, Blatt 13, Parzelle 165

Anbaufläche: 3 ha

Höhe ü. d. M.: Cesone 130 m und Audelino 148 m

Bodenbeschaffenheit: Cesone: lehmig, Audelino: puzzolanisch-vulkanischen Ursprungs, mineralienreich

Erziehungsart: Guyot

Pflanzdichte: 5200 Reben pro ha

Produktionsmenge pro ha: 4000 kg

Ertrag: 55%

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: 24 Monate in italienischen 25 hl Holzbehältern

Verfeinerung: 24 Monate auf der Flasche

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13 Vol. %

Gesamtsäure: 5,40 g/l

PH: 3,30

Extrakt: 31 g/l

Der Trebullanum 2010 ist ein großer Wein, fett, reich und überschwänglich, mit Anklängen an Latritz, Rauch, Teer, Weihrauch. Der Pedigree und die Persönlichkeit der Casavecchia-Rebe, einer der antiken Weinreben Kampaniens, in einer Version, wie es sie besser nicht geben kann, eine wundervolle Referenz von Vini Alois. Reife: 2013-2020.

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