



## morrone®

*Denominazione:* TERRE DEL VOLTURNO IGT

*Uvaggio:* Pallagrello Bianco

*Zona di produzione:* Casalicchio

*Terreno:* Morrone della Monica in Pontelatone

*Anno del vigneto:* 15 years

*Vino:* Pallagrello Bianco 100%

*Altitudine vigneto:* 350 mt s.l.m.

*Esposizione:* Est Ovest

*Tipologia terreno:* natura calcarea

*Superficie vigneto:* 2, 13 HA

*Sistema di allevamento:* Guyot

*N° piante per ettaro:* 5200

*Produzione per ettaro:* 3,5 q.li

*Resa in cantina:* 50%

*Epoca vendemmia:* inizio settembre

*Fermentazione alcolica:* 2/3 in acciaio inox alla temperatura di 13° / 14° C per 1 mese; 1 / 3 sulle fecce fini in legno per 9 mesi

*Affinamento in bottiglia:* 12 mesi

*Bottiglie prodotte:* 6000 bt 0,75 + 200 Magnums

### DATI ANALITICI

*Alcool:* 13 %

*PH:* 3.2

*Acidità totale:* 6 g / l

*Estratto:* 24 g / l