



Morrone

Scheda tecnica

Denominazione: **IGT Terre del Volturno**

Uvaggio: **Pallagrello Bianco**

Zona di produzione: **Monti Trebulani – Alta Campania**

Terreno: **Morrone della Monica in Pontelatone**

Messa a dimora: **2005**

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

Esposizione: **Est Ovest**

Tipologia terreno: **Calcareo**

Superficie vigneto: **2,13 ha**

Sistema di allevamento: **Guyot**

N° piante per ettaro: **5.200**

Produzione per ettaro: **35 q**

Resa in cantina: **50%**

Epoca vendemmia: **Inizio settembre**

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

Affinamento: **In bottiglia per 24 mesi**

Produzione: **3.000 bottiglie da 0,75 l + 200 Magnum**

DATI ANALITICI

Alcool: **13%**

Acidità totale: **6 g/l**

PH: **3.18**

Estratto: **24 g/l**

Riconoscimenti

2020

Vinorandum - 91/100
AIS Vitae - 4 viti
Robert Parker - 91/100
WinesCritic - 92/100
Gambero Rosso - 3 bicchieri

2019

James Suckling - 92/100
Decanter - 85/100
AIS Vitae - 3,5 viti
Gambero Rosso - 3 bicchieri

2018

Gambero Rosso - 3 Bicchieri
James Suckling - 91/100
Robert Parker - 90/100
Falstaff - 89/100
Doctor Wine - 92/100
Vinorandum - 90/100
Decanter - Gold medal - 95/100
AIS Vitae - 4 Viti