



## *Murella*

### *Scheda tecnica*

Denominazione: **IGT Terre del Volturno**

Uvaggio: **Pallagrello Nero**

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

Terreno: **Calicchio in Pontelatone**

Messa a dimora: **2005**

Altitudine vigneto: **340 m s.l.m.**

Esposizione: **Est Ovest**

Tipologia terreno: **Calcareao**

Superficie vigneto: **2 ha**

Sistema di allevamento: **Guyot**

N° piante per ettaro: **5.200**

Produzione per ettaro: **50 q**

Resa in cantina: **50%**

Epoca vendemmia: **Ottobre**

Fermentazione Alcolica: **In legno italiano da 80 hl con macerazione sulle bucce per 10 gg. con numerosi rimontaggi**

Fermentazione malolattica: **Svolta totalmente in tini di legno italiano da 25 hl**

Invecchiamento: **In tini di legno italiano da 25 hl per 24 mesi**

Affinamento: **In bottiglia per 12 mesi**

Produzione: **3.000 bottiglie da 0,75 l + 100 Magnum**

#### **DATI ANALITICI**

Alcool: **13%**

Acidità totale: **5.50 g/l**

PH: **3.40**

Estratto: **27 g/l**

# *Riconoscimenti*

## **2018**

WinesCritic - 92/100  
Robert Parker - 89/100  
Decanter - 81/100

## **2014**

Decanter - Commended - 85/100

## **2013**

Decanter - Commended - 84/100