



Trifolium

Scheda tecnica

Denominazione: **DOC Casavecchia di Pontelatone**

Uvaggio: **Casavecchia**

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

Terreno: **Cesone, Foglio 24, particella 13, 57, 156, 158, 5001; Audelino, Foglio 13, particella 165**

Messa a dimora: **1992 e 2002**

Altitudine vigneto: **150 m s.l.m.**

Esposizione: **Nord Sud**

Tipologia terreno: **Natura vulcanica – Ignimbrite campana**

Superficie vigneto: **3 ha**

Sistema di allevamento: **Guyot**

N° piante per ettaro: **5.200**

Produzione per ettaro: **30 q**

Resa in cantina: **55%**

Epoca vendemmia: **Prima decade di ottobre**

Fermentazione Alcolica: **Macerazione e fermentazione per 10 gg. in botti da 80 hl in legno italiano**

Invecchiamento: **In tini di legno italiano da 25 hl per 12 mesi**

Affinamento: **In bottiglia per 12 mesi**

Produzione: **6.000 bottiglie da 0,75 l**

DATI ANALITICI

Alcool: **13%**

Acidità totale: **5.40 g/l**

PH: **3.30**

Estratto: **29 g/l**