

1880

*Southern
Italian
Wine*

falerno del massico *Denominazione di Origine Protetta*

è la realizzazione di un progetto di biodiversità aziendale: valorizzazione qualitativa delle uve Aglianico figlie dei nostri vigneti. Di medio invecchiamento, fermenta e matura esclusivamente in tini di acciaio, presentandosi con l'inconfondibile colore rosso rubino. Il profilo olfattivo rivela l'intensa gamma dei piccoli frutti rossi e confettura.

Vino di pregevole fluidità ha corpo bilanciato tra le componenti che lo costituiscono: morbido con adeguato supporto tannico, rivela intensità e profonde sensazioni gusto-olfattive.

Falerno del Massico

Denominazione di Origine Protetta

Vino Rosso Mille880

LA VITICOLTURA

Vitigno: CV Aglianico con quota minima di CV Piediroso
Sito d'impianto: Loc. Venezia Casale di Carinola (CE)
Suolo: Vulcanico tufaceo di grana grossa
Altitudine: 250 mt slm
Esposizione : Nord-Sud
Forma di allevamento: Gouyot
Età media delle viti: 10 anni
Densità d'impianto (ceppi/Ha): 5500
Sesto d'impianto: 2,40 per 0,80 m
Produzione per ceppo (Kg/pianta): 0,80-1,20 Kg
Produzione per ettaro (q/Ha): 50/60q
Resa uva/vino (%): 70%
Pratiche agronomiche: inerbimento spontaneo e sovescio a filari alterni
selezione e diradamento delle uve all' invaiatura
Difesa fitosanitaria: secondo disciplinare biologico, uso esclusivo Zolfo-Rame
Epoca vendemmiale: fine ottobre inizio novembre
Vendemmia: manuale con raccolta in cassette da 18 Kg
Certificazione: in conversione biologica (ente certificatore: ICEA)

L'ENOLOGIA

Modalità di pigiatura: diraspa-pigiatura
Macerazione fermentativa: rimontaggi e follature manuali alternati a delestage in vinificatori di acciaio inox con controllo della temperatura
Utilizzo di lieviti selezionati certificati biologici: si
Affinamento: in acciaio inox 18 mesi e oltre a seconda dell' annata
Imbottigliamento: a caduta
Affinamento in bottiglia: 6 mesi
Numero di bottiglie prodotte : 18000 da 0,75 L e 300 magnum da 1,5 L

PARAMETRI ANALITICI MEDI

Titolo alcolometrico: 14% vol
Acidità Totale: 6,00 g/L
pH: 3,50
Anidrite solforosa Totale: 65 mg/L

