



AMBRUCO

TERRE DEL
Principe



PALLAGRELLO NERO
2005



CENTOMOGGIA

TERRE DEL
Principe



CASAVECCHIA
2005



AMBRUCO

Uve: Pallagrello nero in purezza
Tipologia: Igt Terre del Volturno
Terreno: argilloso, ricco di scheletro
Ubicazione dei vigneti: Castel Campagnano
Sistema di allevamento: a Castel Campagnano a guyot con una densità di 5000 ceppi ad ettaro.
Vendemmia: manuale, tra la terza decade di ottobre e la prima di novembre
Resa: 60 quintali ad ettaro
Tecnica di vinificazione: macerazione prolungata e affinamento in barriques di rovere francese per dodici mesi
Grado alcolico: 13,5°
Analisi organolettica: vino potente ed elegante, di grande struttura, dal colore rubino carico. Al naso sopravanzano sentori balsamici che si aprono subito dopo a piccoli frutti di bosco ma a pepe verde e cioccolato. In bocca è armonico, di grande struttura, con tannini di estrema eleganza ed equilibrio

Grapes: Pallagrello Nero 100%

Type: Igt Terre del Volturno

Soil: clayey and stony

Location of vineyard: Castel Campagnano 250 m. above sea level

Planting system: guyot, with 5000 vines per hectare.

Harvest: hand-picked in the last 10 days of October and the first 10 days of November

Yield: 60 quintals for hectare

Alcohol by volume: 13,5%

Winemaking technique: prolonged maceration and 12 month maturing in French oak barriques.

Tasting notes: A strong, scrumptious, deep-ruby wine. Mild, balmy hints on the nose, which are immediately followed by a succession of to chocolate and green pepper. In the mouth this wine is balanced and rich, with elegant, extremely well balanced tannins

CENTOMOGGIA

Uve: Casavecchia in purezza
Tipologia: Igt Terre del Volturno
Terreno: argilloso, ricco di scheletro
Ubicazione dei vigneti: Pontelatone, Castel di Sasso, Castel Campagnano fra i 200 e i 300 m. s.l.m.
Sistema di allevamento: a Castel Campagnano a guyot con 5000 ceppi ad ettaro; a Pontelatone e a Castel di Sasso, a piede franco, con vecchia spalliera e 3000 ceppi ad ettaro
Vendemmia: manuale, tra la seconda e la terza decade di ottobre
Resa: 60 quintali ad ettaro
Gradi alcolici: 13,5°
Tecnica di vinificazione: macerazione prolungata e affinamento in barriques per dodici mesi.
Analisi organolettica: vino di grande struttura, di colore rubino impenetrabile. Al naso è molto intenso, con sentori un po' selvatici e animali che lasciano spazio ad un ampio spettro aromatico che richiama more e mirtilli, chiodi di garofano e liquirizia amara. Al gusto s'incontra una struttura densa, morbida e molto ricca

Grapes: Casavecchia 100%

Type: Igt Terre del Volturno

Soil: clayey and stony

Location of vineyard: Pontelatone, Castel Campagnano, Castel di Sasso, 200-300 m. above sea level

Planting system: guyot, with 5000 vines per hectare in Castel Campagnano. Old espaliers with a density of 3000 vines per hectare in Pontelatone and Castel di Sasso, ungrafted

Harvest: hand-picked during the last 20 days of October

Yield: 60 quintals per hectare

Alcohol by volume: 13,5%

Winemaking technique: prolonged maceration and 12 months maturing in oak barriques

Tasting notes: A full bodied wine with a dense ruby colour. A Very intense nose, with gamey hints introducing a wide range of aromas including blackberry, blueberry, spicy cloves and bitter liquorice. In the mouth this wine is meaty, mellow and rich