



IL MUSEO ARCHEOLOGICO

Amore e Italia

NAPOLI



TERRE DEL Principe



VIGNA PIANCASTELLI



CASTELLO delle FEMMINE



PALLAGRELLO NERO & CASAVECCHIA

SUD ITALIA

R. De Santis La storia della scienza a Napoli

Argiolo Luigi DI NAPOLI

Gargiulo Loro di Napoli



Napoli 25

CASTELLO delle FEMMINE

Uve: Pallagrello Nero 50% e Casavecchia 50%

Tipologia: Igt Terre del Volturno

Terreno: argilloso, ricco di scheletro

Ubicazione dei vigneti: Squille di Castel Campagnano a circa 250 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: a guyot con una densità di 3.500 ceppi ad ettaro

Vendemmia: manuale, tra la seconda e terza decade di ottobre

Resa: 90 quintali ad ettaro

Tecnica di vinificazione: macerazione prolungata, affinamento in barriques di secondo passaggio per circa 8 mesi

Gradi alcolici: 13°

Analisi organolettica: il vino mostra le caratteristiche dei due vitigni. Del Pallagrello nero l'eleganza e le note leggermente speziate; del Casavecchia, il colore intenso e un retrogusto di mandorla amara. Il colore è rubino, luminoso, al naso presenta profumi di confettura fresca, con una dominanza di lamponi e mirtili. Al gusto, si armonizzano freschezza e buona struttura alcolica

Grapes: 50% Pallagrello Nero and 50% Casavecchia

Type: Igt Terre del Volturno

Soil: clayey and stony

Location of vineyard: Squille di Castel Campagnano

Planting system: guyot, with 3500 vines per hectare

Harvest: hand-picked, in the last 20 days of October

Yield: 90 quintals per hectare

Alcohol by volume: 13%

Winemaking technique: prolonged maceration and maturing in second hand barriques for about 8 months

Tasting notes: It's elegant and slight spicy character derives from the Pallagrello Nero grapes while its intense colour and finish of bitter almonds is distinctive of the Casavecchia vine. A bright ruby wine with hints of fresh fruit compote and dominant raspberry and blueberry flavours on the nose. It is fresh and well balanced in the mouth

VIGNA PIANCASTELLI

Uve: selezione di Pallagrello Nero e Casavecchia dalla vigna Piancastelli

Tipologia: Igt Terre del Volturno

Terreno: argilloso, ricco di scheletro

Ubicazione della vigna: Castel Campagnano a circa 250 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: 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, affinamento in barriques di rovere francese per dodici mesi e 18 mesi di elevazione in bottiglia.

Gradi alcolici: 13,5°

Analisi organolettica: di colore rosso cupo, con riflessi rubino. Al naso presenta profumi di prugna secca, mora, cioccolato e pepe nero resi ancor più complessi da leggerissime note di coriandolo e incenso. Nel finale, persistente, piacevoli note aromatiche orientali

Grapes: selection of Pallagrello Nero and Casavecchia from Piancastelli vineyard.

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 ten days of October and first ten days of November

Yield: 60 quintals for hectare

Alcohol by volume: 13,5%

Winemaking technique: prolonged maceration, 12 months maturing in new French oak barriques and 18 months in bottles

Tasting notes: dark red, with ruby reflections. On the nose there are prune, blackberry, chocolate and black pepper flavours. The long lasting finish sees appealing oriental fragrances