



LE SÈROLE



PALLAGRELLO BIANCO
2006

FONTANAVIGNA



PALLAGRELLO BIANCO
2006

FONTANAVIGNA

Uve: Pallagrello bianco in purezza

Tipologia: Igt Terre del Volturno

Terreno: argilloso, ricco di scheletro

Ubicazione dei vigneti: Castel Campagnano e Ruviano a circa 250 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: a guyot con una densità di 5000 ceppi ad ettaro

Vendemmia: manuale, tra la prima e la seconda decade di settembre

Resa: 80 quintali ad ettaro

Grado alcolico: 13,5°

Tecnica di vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Analisi organolettica: il vino è di colore giallo paglierino, brillante, al naso mostra profumi di frutta fresca con una dominanza di note di mela, ananas e melone. Al gusto presenta un giusto equilibrio e buona persistenza aromatica con lungo finale di albicocca secca

Grapes: *Pallagrello Bianco 100%*

Type: *Igt Terre del Volturno*

Soil: *clayey and stony*

Location of vineyards: *Castel Campagnano and Ruviano, 250 m above sea level*

Growing system: *guyot, with 5000 plants per hectare*

Harvest: *hand-picked, between the first and second ten days of September*

Yield: *80 quintals per hectare*

Alcohol by volume: *13.5%*

Winemaking technique: *fermentation in stainless steel at controlled temperature*

Tasting notes: *The wine is light straw-yellow in colour, with highlights. It has perfumes including notes of fresh fruit, such as apple, pineapple and melon. To the palate, the wine is balanced, with persistent aromatic flavours and a long finish of dried apricots*

LE SÈROLE

Uve: selezione di Pallagrello bianco in purezza

Tipologia: Igt Terre del Volturno

Terreno: argilloso, ricco di scheletro

Ubicazione della vigna: Ruviano a circa 250 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: a guyot con una densità di 5000 ceppi ad ettaro

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

Resa: 60 quintali ad ettaro

Gradi alcolici: 14°

Tecnica di vinificazione: fermentazione in barriques nuove di rovere francese

Analisi organolettica: il vino si presenta di colore giallo oro, al naso mostra delicate note di miele e confettura di mela cotogna. Al gusto è ricco, morbido e grasso, caratterizzato da una lunga persistenza con prevalenza di aromi speziati, mandorla tostata e vaniglia

Grapes: *selection of Pallagrello Bianco 100%*

Type: *Igt Terre del Volturno*

Soil: *clayey and stony*

Location of vineyard: *Ruviano, about 250 m above sea level*

Growing system: *guyot, with 5000 plants per hectare*

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

Crop yield: *60 quintals per hectare*

Alcohol by volume: *14%*

Winemaking technique: *fermentation in new French oak barriques*

Tasting notes: *The golden-yellow wine offers delicate notes of honey and beeswax to the nose. To the palate, it is rich, mellow and ample, with a long finish, and aromatic notes of spices, toasted almonds and vanilla*