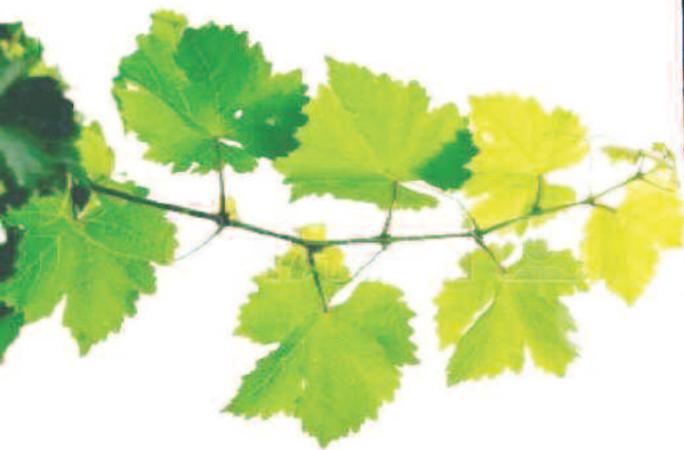


Montecaruso

Galluccio Rosso DOC



Varietà delle uve:

Aglianico 85/100%

Confezionamento: 750 ml

Area di produzione:

Galluccio, (Caserta- Italia) alle pendici del Vulcano spento di Roccamonfina

Natura del terreno:

Vulcanico con una buona concentrazione di Sali minerali e micro elementi

Età media delle viti: 15 anni

Altitudine dei vigneti: 300 mt (s.l.m.)

Esposizione dei vigneti: sud-sud est

Epoca di vendemmia:

Fine Ottobre

Densità d'impianto: 4000/ha

Sistema di allevamento: guyot

Resa/ha: 80q

Vinificazione:

Diraspa pigiatura, seguita da macerazione delle vinacce per oltre 20 giorni, in acciaio a temperatura controllata di 25°C. Durante la fermentazione si eseguono diversi rimontaggi e delestages.

Affinamento: acciaio e botti di rovere per 6 mesi

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: fragranze floreali e fruttate con sentori di frutta rossa e sottobosco

Palato: caldo, con tannini eleganti, fresco e di buona persistenza

Gradazione alcolica: 13% vol.

Materiale di fermentazione: fermentini di acciaio da circa 150 hl

Temperatura di fermentazione: 25°C

Imbottigliamento: Gennaio

Disponibilità sul mercato: Gennaio

Temperatura di servizio: 16/18°C

Abbinamento gastronomici:

Pasta o zuppe con sughi elaborati, carni rosse e cacciagione alla griglia o brasate

Grapes varieties:

Aglianico 85/100%

Packaging: bottles of 750 ml

Viticultural area:

Galluccio, (Caserta- Italy) to the slopes of Roccamonfina's extinct Volcano

Type of soil:

volcanic with a good extent of microelements and mineral salts

Average age of plants: 15 anni

Altitude of vineyards: 300 mt (sea level)

Exposition: south – south east

Grapes harvest time:

At the end of October

Vite density: 4000/ha

Training system: guyot

Yield/ha: 80q

Vinification:

Grapes are crushed and destemmed with subsequent pomaces maceration lasting more than 20 days, in stainless steel tanks at controlled temperature of about 25° C. During fermentation several pumping overs and delestages take place.

Ageing: stainless steel tanks and oak barrels for 6 month

Color: deep red ruby

Nose: flowers and fruits fragrances with hints of blackberries and undergrowth scents

Palate: warm, fresh and balanced with elegantly combined tannins

Alcoholic content : 13% vol.

Fermenters material : stainless steel tanks of 150 hl capacity

Fermentation temperature : 25°C

Time of bottling: January

Time of release: January

Recommended serving temperature: 16/18°C

Suggested recipes:

Pasta or soups courses with complex sauces, red meat and kill game meat, both grilled or braised

