

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

# QUINTODECIMO

ITALIA | CAMPANIA



PELEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

# QUINTODECIMO

ITALIA | CAMPANIA

## GRANDE CUVÉE LUIGI MOIO - Irpinia Doc

*La Grande Cuvée Luigi Moio nasce dall'unione dei tre vitigni bianchi - Greco, Falanghina e Fiano - che a Quintodecimo sono già prodotti nella versione mono-varietale. In questo vino ciascuna delle parti unite fornisce un contributo superiore alla loro semplice somma, creando le condizioni per un'amplificazione olfattiva e gustativa del vino e per una sua maggiore longevità.*

**Vitigni:** 40% Greco - 20% Falanghina - 40% Fiano

### **Zona di produzione:**

- Il Greco, è ottenuto da una singola parcella della tenuta del Giallo d'Arles situata a Tufo. Il suolo è marnoso-arenario con un elevato tenore di argilla ed una buona dotazione di calcare, l'esposizione è a sud-ovest, l'altitudine è di 400 metri con una pendenza del 15%.
- La Falanghina, proviene dalla fascia mediana della piccola collina di Quintodecimo a Mirabella Eclano. Il suolo è sciolto con presenza di argilla, l'esposizione è ad ovest e l'altitudine è di 380 metri con una pendenza del 10%.
- Il Fiano, è una selezione della vigna dell'Exultet, situata a Lapio a 600 metri di altitudine in uno dei punti più rinomati per la coltivazione del Fiano di Avellino DOCG. Il suolo, prevalentemente argilloso, è attraversato a circa un metro di profondità da una fascia di "lapilli" che per la loro porosità favoriscono un costante apporto idrico alle viti. L'esposizione è a sud-ovest con una pendenza del 20%.

**Vinificazione:** dopo la raccolta manuale in piccole cassette da 15 kg, i grappoli d'uva vengono sottoposti a pressatura soffice. La fermentazione avviene per il 60% in barriques nuove di rovere francese e per il 40% in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura compresa tra 18-20%.

**Élevage:** al termine della fermentazione il vino affina per otto mesi sui lieviti, di cui sei dopo l'assemblaggio dei tre vini mono-varietali. Dopo l'imbottigliamento, le bottiglie riposano per altri due anni in posizione orizzontale nei caveaux dell'azienda affinché il tempo completi l'opera, permettendo al vino di raggiungere la propria espressione più completa.