

SCHEDA TECNICA:

PALLAGRÈ

CASAVECCHIA



VITIGNO: Casavecchia

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di San Potito Sannitico (CE)

ALTITUDINE VIGNETI: 300/400 m. slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

TIPO DI TERRENO: Calcareo - Argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: est-ovest

DENSITÀ CEPPI PER ETTARO: 6000

RESA PER ETTARO: 50 q.li

EPOCA VENDEMMIA: Prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE: In rosso con macerazione di bucce

FERMENTAZIONE: In acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: In acciaio

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,00 gr/l

PH: 3.45

SO2 TOT: 80 mg/l

RESIDUO ZUCCHERINO: <1 g/l

ESTRATTO SECCO: 30 gr/l



CONFEZIONAMENTO: Bordolese prince conica con tappo di sughero, scatole verticali da 6 bottiglie.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino, limpido, consistente. Intensi profumi di frutti rossi, gusto secco, buona alcolicità e tenacità equilibrata. Morbido e persistente, di buona struttura.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C



ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Primi piatti in salsa rossa a base di carni rosse, formaggi semi-stagionati non piccanti e formaggi stagionati



METODO DI CONSERVAZIONE: Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore.



BICCHIERE DI DEGUSTAZIONE: Calice di media ampiezza



IN BREVE:

Il Casavecchia è un vino dal colore rosso rubino intenso, brillante, tendente al granato con l'invecchiamento. L'odore intenso e caratteristico, dal sapore ricco, morbido e finemente sapido. Si abbina ai primi piatti con ragù di carne, salumi, salsicce, carni cotte alla griglia.

