

## SCHEDA TECNICA:

# PALLAGRÈ

## PALLAGRELLO NERO



**VITIGNO:** Pallagrello nero 100%  
**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:** 5981  
**RESA PER ETTARO:** 50 q.li  
**EPOCA VENDEMMIA:** Seconda decade di Ottobre  
**VINIFICAZIONE:** In rosso con macerazione di bucce  
**FERMENTAZIONE:** In acciaio a temperatura controllata  
**AFFINAMENTO:** In acciaio  
**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol.  
**ACIDITÀ TOTALE:** 5.50 gr/l  
**PH:** 3.4  
**SO2 TOT:** 60 mg/l  
**RESIDUO ZUCCHERINO:** 1 g/l  
**ESTRATTO SECCO:** 34 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 Pallagrello (o pallarello) è il nome tradizionalmente attribuito ad un vitigno autoctono dei monti del Matese, gli acini del grappolo hanno forma piccola e tonda ed è uno dei pochi casi di vitigno a bacca bianca e rossa. Un vino storico, valorizzato da Ferdinando IV di Borbone per la bellezza della vigna, che noi coltiviamo con passione e amore nella nostra azienda agricola su una superficie di circa 2 ettari.

