

FALERNO DEL MASSICO Rotwein

Denominazione di Origine Protetta /// Rotwein



„Nec cellis ideo contende Falernis“ wetteifere deshalb nicht mit dem Falerner (Vergils Georgica). Der berühmteste Wein der Literatur und Geschichte - der Falerner - entsteht mit seiner tiefroten Farbe aus Aglianico- und Piediroso-Trauben, die im Weingut San Castrese, auf den Hängen des Vulkans von Roccamonfina in der Provinz Caserta sorgfältig ausgelesen werden. Er besitzt einen intensiven und vielschichtigen Duft nach Veilchen, schwarzen Früchten, Kirsche, Brombeeren und Himbeeren; der Geschmack ist vollmundig, elegant und harmonisch.

SERVIERTEMPERATUR
16-18 °C

LAGERFÄHIGKEIT
10 Jahre

FLASCHEN
375, 750, 1500, 3000,
9000 ml

ERSTER JAHRGANG
1975

BODENBESCHAFFENHEIT
Vulkanboden mit gutem Gehalt an Phosphor, Kalium und Spurenelementen

ANPFLANZUNGSJAHR
Verschiedene Jahre zwischen 1963 und 2000

HÖHENLAGE DER WEINBERGE
140 m ü. d. M.

WEINLESE

Aglianico: Ende Oktober
Piediroso: Mitte Oktober

STOCKDICHTE

5000-7000 Rebstöcke pro Hektar

ERZIEHUNGSFORM

Guyot mit ca. 6 Trieben je Pflanze

ERTRAG (Liter/Hektar)
ca. 6000

WEINBEREITUNG

Abbeeren und nachfolgende 20/25tägige Maischegärung bei einer Temperatur von 25-26 °C. Während der Gärung wird mehrmals täglich ein Überpumpen und eine „Délestage“ vorgenommen. Nach der alkoholischen Gärung findet der biologische Säureabbau statt.

AUSBAU

Die Hälfte des Weins wird in zu einem Drittel neuen Allier-Eichenfässern ausgebaut; die restlichen 50 % lagern 10 bis 12 Monate lang in traditionellen, slawonischen, 10 bis 35 hl großen Eichenfässern. Es folgt ein Ausbau in der Flasche.

TRAUBENSORTEN

80 % Aglianico,
20 % Piediroso

WEINBAUGEBIET

San Castrese -
Sessa Aurunca