

VIGNA CAMARATO

Denominazione di Origine Protetta /// Rotwein



Dieser Wein wird ausschließlich in den besten Jahrgängen erzeugt. Die Trauben dafür entstammen dem gleichnamigen Weinberg, eine der ältesten und am besten ausgerichteten Anlagen des Weinguts im Hügellgebiet um San Castrese, auf den Hängen des erloschenen Vulkans von Roccamonfina. Die dunkle, tiefrote Farbe, der intensive und anhaltende Duft nach roten und schwarzen Waldbeeren, Pfeffer, Schokolade, Kaffee, Lakritz und Vanille sowie der trockene und warme Geschmack beschreiben einen vielschichtigen, eleganten und machtvollen Wein.

SERVIERTEMPERATUR
16-18 °C

LAGERFÄHIGKEIT
15-20 Jahre

FLASCHEN
750, 1500, 3000 ml

ERSTER JAHRGANG
1981

BODENBESCHAFFENHEIT
Vulkanboden mit gutem Phosphor- und Kaliumgehalt

ANPFLANZUNGSJAHR
1986

HÖHENLAGE DER WEINBERGE
150 m ü. d. M.

WEINLESE
Ende Oktober

STOCKDICHTHE
3500 Rebstöcke pro Hektar

ERZIEHUNGSFORM
Guyot mit ca. 6 Trieben je Pflanze

ERTRAG (Liter/Hektar)
2800

WEINBEREITUNG
Dieser Wein wird ausschließlich in den besten Jahrgängen erzeugt. Die Trauben dafür entstammen dem gleichnamigen Weinberg, eine der ältesten und am besten ausgerichteten Anlagen der Anwesen von Villa Matilde im Hügellgebiet. Die einzeln von Hand gelesenen Trauben werden sanft ausgepresst und der somit erhaltene Most 20 bis 25 Tage lang bei einer Temperatur von ungefähr 25 °C gemeinsam mit der Maische gegärt. Der biologische Säureabbau folgt anschließend in Barriquefässern.

AUSBAU
12 bis 18 Monate in Barriquefässern aus Allier-Eiche (1/3 neu, 1/3 in zweiter Belegung und 1/3 in dritter Belegung), danach weitere 12-18 Monate in der Flasche.

TRAUBENSORTEN
80 % Aglianico, 20 % Piediroso

WEINBAUGEBIET
Vigna Camarato - San Castrese - Sessa Aurunca