

VIGNA CARACCI

FALERNO DEL MASSICO /// Denominazione di Origine Protetta /// Weißwein



Dieser Wein wird nur in den besten Jahrgängen erzeugt. Die Trauben dafür entstammen dem gleichnamigen Weinberg, eine der ältesten und am besten ausgerichteten Anlagen des Weinguts San Castrese, auf den Hängen des erloschenen Vulkans von Roccamonfina. Mit kräftiger, strohgelber Farbe und goldenen Reflexen, typischem Duft nach Hagebutte, Banane, Ananas, Williamsbirne, Kakaobutter und Anklängen von Moos, gerösteter Haselnuss und Vanille. Im Geschmack ist er voll, samtig und anhaltend, zweifellos ein eleganter, charaktvoller Wein.

SERVIERTEMPERATUR
12 °C

LAGERFÄHIGKEIT
10-12 Jahre

FLASCHEN
750, 1500 ml

ERSTER JAHRGANG
1989

BODENBESCHAFFENHEIT
Vulkanboden mit gutem Gehalt an Phosphor, Kalium und Spurenelementen

ANPFLANZUNGSJAHR
1968

HÖHENLAGE DER WEINBERGE
150 m ü. d. M.

WEINLESE
Anfang Oktober

STOCKDICHTE
3500 Rebstöcke pro Hektar

ERZIEHUNGSFORM
Guyot mit ca. 6-8 Trieben je Pflanze

ERTRAG (Liter/Hektar)
3000

WEINBEREITUNG
Cryomaceration der Trauben für eine bessere Extraktion der Traubenaromen und Struktur. Ein Teil des Mosts wird in Stahltanks gegärt, der andere Teil ungefähr 20 Tage lang in Barriques aus Allier-Eiche mit mittlerer Toastung, um die natürliche Harmonie und Geschmeidigkeit dieser Traubensorte und ihres ganz besonderen „Terroirs“ hervorzuheben.

AUSBAU
In Stahltanks und danach mindestens 8 Monate in der Flasche.

TRAUBENSORTEN
100 % Falanghina (Spielart Falerna aus dem Weinberg Caracci)

WEINBAUGEBIET
Vigna Caracci - San Castrese - Sessa Aurunca