

FALERNO DEL MASSICO ROSSO

Dénomination d'Origine Protégée /// Rouge



“Nec cellis ideo contende Falernis” [car aucun vin ne peut rivaliser avec le Falerne] (Virgile, Géorgiques). Le vin le plus célèbre de la littérature et de l'histoire, le Falerne, d'une couleur rouge profond, est issu des raisins Aglianico et Piediroso, soigneusement sélectionnés, puis récoltés dans les vignes collinaires du domaine de San Castrese, au pied du volcan de Roccamonfina (province de Caserte). Il développe un bouquet intense et complexe de violette, de fruits noirs, de cerise, de mûres et de framboises, et une saveur pleine, élégante et harmonieuse.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16/18° C

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT
10 ans

BOUTEILLES
375, 750, 1500, 3000, 9000 ml

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
1975

NATURE DU SOL
Volcanique avec un bon apport en phosphore, en potassium et en oligo-éléments

ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI
Diverses années entre 1963 et 2000

ALTITUDE DES VIGNOBLES
140 m. au-dessus du niveau de la mer

ÉPOQUE DES VENDANGES

Aglianico : troisième décennie d'octobre
Piediroso : deuxième décennie d'octobre

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000/7000 vignes par hectare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot avec environ 6 yeux par plant

RESA IN VINO (litri-ettaro)
6000 environ

VINIFICATION
Foulage-égrappage, suivi d'une macération du marc à une température de 25/26° C, pendant environ 20/25 jours. Durant la fermentation, de nombreux remontages et délestages sont effectués quotidiennement. Au terme de la fermentation alcoolique, intervient la fermentation malolactique.

VIEILLISSEMENT
Une partie du vin (50%), vieillit dans des barriques de l'Allier, neuves pour un tiers ; les 50% restants reposent dans des fûts traditionnels en chêne de Slavonie d'une contenance de 10 à 35 hl, pour une durée de 10/12 mois. Commence ensuite une période de vieillissement en bouteille.

VARIÉTÉS DES RAISINS
Aglianico 80%,
piediroso 20%

AIRES DE PRODUCTION
San Castrese - Sessa Aurunca