

VIGNA CAMARATO

Dénomination d'Origine Protégée /// Rouge



Exclusivement produit lors des meilleures années, à partir de raisins récoltés dans le vignoble du même nom, l'un des plus anciens et mieux exposés du domaine collinaire de San Castrese, situé au pied du volcan éteint de Roccamonfina. Sa robe rouge sombre profond, son bouquet intense et persistant de fruits des bois rouges et noirs, de poivre, de chocolat, de café, de réglisse et de vanille, et son goût sec et chaleureux, en font un vin complexe, élégant et puissant.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16/18° C

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

15/20 ans

BOUTEILLES

750, 1500, 3000 ml

PREMIÈRE ANNÉE DE PRODUCTION

1981

NATURE DU SOL

Volcanique avec un bon apport en phosphore et en potassium

ANNÉE DE PLANTATION DES VIGNOBLES

1986

ALTITUDE DES VIGNOBLES

150 m. au-dessus du niveau de la mer

ÉPOQUE DES VENDANGES

Dernière décade d'octobre

DENSITÉ DE PLANTATION

3500 vignes par hectare

SYSTÈME DE CULTURE

Guyot avec environ 6 yeux par plant

RESA IN VINO (litri-ettaro)

2800

VINIFICATION

Ce vin est exclusivement produit lors des meilleures années, à partir des raisins récoltés dans le vignoble du même nom, l'un des plus anciens et mieux exposés des domaines collinaires de la Villa Matilde. Les grappes, triées à la main, sont délicatement foulées, et le moût ainsi obtenu fermente avec le marc pendant 20/25 jours, à une température d'environ 25° C ; vient ensuite la fermentation malolactique en barriques.

VIEILLISSEMENT

En barriques en chêne de l'Allier pendant 12/18 mois (1/3 neuves, 1/3 de deuxième passage, 1/3 de troisième passage), puis en bouteille jusqu'à maturation pendant 12/18 mois supplémentaires.

VARIÉTÉS DES RAISINS

Aglianico 80%, Piediroso 20%

AIRES DE PRODUCTION

Vigna Camarato - San Castrese - Sessa Aurunca