

VIGNA CARACCI

FALERNO DEL MASSICO /// Dénomination d'Origine Protégée /// Blanc



Exclusivement produits 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 de San Castrese, situé au pied du volcan éteint de Roccamonfina. Une robe jaune paille intense aux reflets dorés, un bouquet très caractéristique d'églantine, de banane, d'ananas, de poire Williams, de beurre de cacao, ainsi que des senteurs de musc, de noisette grillée et de vanille. Une saveur pleine, veloutée et persistante, qui en font, indubitablement, un vin élégant et de caractère.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12° C

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

10/12 ans

BOUTEILLES

750, 1500 ml

PREMIÈRE ANNÉE DE PRODUCTION

1989

NATURE DU SOL

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

ANNÉE DE PLANTATION DES VIGNOBLES

1968

ALTITUDE DES VIGNOBLES

150 m. au-dessus du niveau de la mer

ÉPOQUE DES VENDANGES

Première décade d'octobre

DENSITÉ DI IMPIANTO

3500 vignes par hectare

SYSTÈME DE CULTURE

Guyot avec environ 6/8 yeux par plant

RESA IN VINO (litri-ettaro)

3000

VINIFICATION

Cryomacération des raisins pour obtenir une meilleure extraction aromatique et une meilleure structure. Une partie du moût ainsi obtenu fermente dans des cuves d'acier, et une partie en barriques de l'Allier de moyenne chauffe pendant une vingtaine de jours, afin de faire ressortir les apports harmonieux et moelleux naturellement présents dans les raisins de ce vignoble et de ce terroir si particulier.

VIEILLISSEMENT

En acier, puis en bouteille pendant 8 mois minimum

VARIÉTÉS DES RAISINS

Falanghina 100% (biotype falerna della vigna caracci)

AIRES DE PRODUCTION

Vigna Caracci - San Castrese - Sessa Aurunca