

CECUBO

Indicazione Geografica Protetta /// Rosso



Vino storico già apprezzato dagli antichi romani, prodotto con antiche uve autoctone dei vigneti collinari della tenuta di San Castrese alle falde del vulcano spento di Roccamonfina.

Di colore rosso cupo e fitto con inconfondibile profumo di prugne, frutti di bosco, vaniglia e cacao accompagnati da forti note di liquirizia e tabacco e delicati sentori di fichi secchi. Il gusto è pieno, strutturato ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

10 anni

BOTTIGLIE

750, 1500 ml

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1985

NATURA DEL TERRENO

Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi

ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI

Vari anni dal 1976 al 2000

ALTIMETRIA DEI VIGNETI

150 mt s.l.m.

EPOCA DI VENDEMMIA

Primitivo: Fine agosto, principio di settembre
Piediroso e altre varietà: seconda decade di ottobre

DENSITÀ DI IMPIANTO

4500 viti per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot con circa 6 gemme per pianta

RESA IN VINO (litri-ettaro)

5000

VINIFICAZIONE

Uve raccolte e selezionate a mano, pigiate delicatamente. Il mosto così ottenuto fermenta insieme alle sue vinacce ad una temperatura di circa 15/26° C, dopodiché si sviluppa la fermentazione mololattica che si svolge in barriques

AFFINAMENTO

In barriques di rovere di Allier per 12 mesi, nuove per un terzo

VARIETÀ DELLE UVE

Primitivo, piediroso e antiche varietà autoctone

AREA DI PRODUZIONE

San Castrese - Sessa Aurunca