

FALERNO DEL MASSICO ROSSO

Denominazione di Origine Protetta /// Rosso



“Nec cellis ideo contende Falernis” perciò non gareggiare con il Falerno (Virgilio, Georgiche). Il vino più celebre della letteratura e della storia, il Falerno, di colore rosso profondo, nasce da uve Aglianico e Piediroso raccolte dopo accurata selezione nei vigneti collinari della tenuta di San Castrese, alle pendici del vulcano di Roccamonfina, in provincia di Caserta. Ha profumo intenso e complesso di viola, frutti neri, ciliegia, more e lamponi; sapore pieno, elegante ed armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18° C

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO
10 anni

BOTTIGLIE
375, 750, 1500, 3000, 9000 ml

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
1975

NATURA DEL TERRENO
Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi

ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI
Vari anni dal 1963 al 2000

ALTIMETRIA DEI VIGNETI
140 mt s.l.m.

EPOCA DI VENDEMMIA
Aglianico: Terza decade di ottobre. Piediroso: seconda decade di ottobre

DENSITÀ DI IMPIANTO
5000/7000 viti per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot con circa 6 gemme per pianta

RESA IN VINO (litri-ettaro)
6000 circa

VINIFICAZIONE
Diraspapigiatura seguita da macerazione delle vinacce ad un'attemperatura di 25/26° C. Per circa 20/25 giorni. Durante la fermentazione si eseguono quotidianamente numerosi rimontaggi e “delestages”. Al termine della fermentazione alcolica ha luogo la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO
Una parte del vino, il 50%, affina in barriques di Allier, nuove per un terzo; il restante 50% riposa in tradizionali botti di rovere di slavonia da 10 a 35 Hl, per un periodo di 10/12 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia.

VARIETÀ DELLE UVE
Aglianico 80%,
piediroso 20%

AREA DI PRODUZIONE
San Castrese - Sessa Aurunca