

# VIGNA CAMARATO

Denominazione di Origine Protetta /// Rosso



Prodotto esclusivamente nelle migliori annate con uve raccolte nell'omonimo vigneto, uno dei più vecchi e meglio esposti della tenuta collinare di San Castrese alle falde del vulcano spento di Roccamonfina. Il colore rosso cupo e profondo, il profumo intenso e persistente di frutti di bosco rossi e neri, pepe, cioccolato, caffè, liquirizia e vaniglia ed il gusto asciutto e caldo descrivono un vino complesso, elegante e potente.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16/18° C

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO**  
15/20 anni

**BOTTIGLIE**  
750, 1500, 3000 ml

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**  
1981

**NATURA DEL TERRENO**  
Vulcanico con buona dotazione di fosforo e potassio

**ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI**  
1986

**ALTIMETRIA DEI VIGNETI**  
150 mt s.l.m.

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Ultima decade di ottobre

**DENSITÀ DI IMPIANTO**  
3500 viti per ettaro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot con circa 6 gemme per pianta

**RESA IN VINO (litri-ettaro)**  
2800

**VINIFICAZIONE**  
Questo vino viene prodotto esclusivamente nelle migliori annate con uve raccolte nel vigneto omonimo, uno di più vecchi e meglio esposti delle tenute collinari di Villa Matilde. I grappoli, selezionati a mano uno per uno, vengono pigiati delicatamente e il mosto così ottenuto fermenta insieme alle sue vinacce per 20/25 giorni ad una temperatura di circa 25° C; segue fermentazione malolattica in barriques

**AFFINAMENTO**  
in barriques di rovere di Allier per 12/18 mesi (1/3 nuove, 1/3 di secondo passaggio, 1/3 di terzo passaggio) e resta in bottiglia a maturare per altri 12/18 mesi.

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Aglianico 80%, piediroso 20%

**AREA DI PRODUZIONE**  
Vigna Camarato - San Castrese - Sessa Aurunca