

# VIGNA CARACCI

FALERNO DEL MASSICO /// Denominazione di Origine Protetta /// Bianco



Prodotto solo nelle migliori annate con uve raccolte nell'omonimo vigneto, uno dei più vecchi e meglio esposti della tenuta di San Castrese alle falde del vulcano spento di Roccamonfina. Colore giallo paglierino intenso dai riflessi dorati, profumo caratteristico di rosa canina, banana, ananas, pera Williams, burro di cacao e sentori di muschio, nocciola tostata e vaniglia. Di sapore pieno, vellutato e persistente, è senza dubbio un vino elegante e di carattere.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C

#### CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

10/12 anni

#### BOTTIGLIE

750, 1500 ml

#### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1989

#### NATURA DEL TERRENO

Vulcanico con buona dotazione di fosforo, potassio e microelementi

#### ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI

1968

#### ALTIMETRIA DEI VIGNETI

150 mt s.l.m.

#### EPOCA DI VENDEMMIA

prima decade di ottobre

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

3500 viti per ettaro

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot con circa 6/8 gemme per pianta

#### RESA IN VINO (litri-ettaro)

3000

#### VINIFICAZIONE

Criomacerazione delle uve per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Una parte del mosto così ottenuto fermenta in acciaio e una parte in barriques di Allier di media tostatura per circa 20 giorni allo scopo di esaltare le doti di armonia e morbidezza naturalmente presenti nelle uve di questo vigneto e del suo particolarissimo "terrior"

#### AFFINAMENTO

In acciaio e poi in bottiglia per minimo 8 mesi

#### VARIETÀ DELLE UVE

Falanghina 100% (biotipo falerna della vigna caracci)

#### AREA DI PRODUZIONE

Vigna Caracci - San Castrese - Sessa Aurunca