



trebullanum®

Denominazione: Casavecchia di Pontelatone DOC

Uvaggio: Casavecchia 100%

Zona di produzione: Pontelatone (CE)

Terreno: Cesone, Foglio 24, particella 13, 57, 156, 158, 5001; Audelino, Foglio 13, particella 165

Superficie vigneto: Cesone 0.5 Ha e Audelino 2.5 Ha

Altitudine vigneto: Cesone 130 mt. s.l.m. e Audelino 148 mt. s.l.m.

Tipologia terreno: Cesone natura argillosa e Audelino natura pozzolanica

Sistema di allevamento: Guyot

N° piante per ettaro: 5.200

Produzione per ettaro: 40 q.li

Resa in cantina: 55 %

Epoca vendemmia: Prima decade ottobre

Fermentazione Alcolica: in legno italiano da 80 hl con macerazione sulle bucce per 10 gg. con numerosi rimontaggi

Fermentazione malolattica: svolta totalmente in tini di legno italiano da 25 hl

Invecchiamento: in tini di legno italiano da 25 hl per 24 mesi

Affinamento: in bottiglia per 24 mesi

DATI ANALITICI

Alcool: 13 %

Acidità totale: 5.40 g/l

PH: 3.30

Estratto: 31 g/l

Il Trebullanum 2010 è un grande vino. Grasso, liquirizia, fumo, catrame e incenso sono alcune delle note che esplodono dal bicchiere in questo ricco, esuberante rosso. Il pedigree e la pura personalità del Casavecchia, una delle antiche varietà della Campania, arriva nel miglior modo possibile. Questa è una magnifica referenza dalla Vini Alois. Maturità: 2013-2020.

(Antonio Galloni, Robert Parker's 'The Wine Advocate')