

Caliverno

Roccamonfina IGT



TELARO

Varietà delle uve:

Aglanico 70/100%

Confezionamento: 750 / 1500 ml**Area di produzione:**

Galluccio, (Caserta- Italia) alle pendici del Vulcano spento di Roccamonfina

Natura del terreno:

Vulcanico con una buona concentrazione di Sali minerali e micro elementi

Età media delle viti: 15 anni**Altitudine dei vigneti:** 280 mt (s.l.m.)**Esposizione dei vigneti:** sud-sud est**Epoca di vendemmia:**

Seconda metà di Ottobre

Densità d'impianto: 4000/ha**Sistema di allevamento:** guyot**Resa/ha:** 70q**Vinificazione:**

Diraspa pigiatura, seguita da macerazione delle vinacce per oltre 20 gg, in acciaio a temperatura controllata di 25°C. Una volta terminata la fermentazione alcolica, si ha il passaggio in botti di rovere dove avviene la fermentazione malolattica e prosegue la maturazione

Affinamento: botti di rovere per 12/14 mesi**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi porpora**Profumo:** intenso e fruttato con sentori di mora e lampone, il finale è ben amalgamato con i sentori di legno e sottobosco**Palato:** secco, caldo, abbastanza morbido, fresco, con una buona sapidità, con tannini ben bilanciati**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.**Materiale di fermentazione:** acciaio inox e botti di rovere**Temperatura di fermentazione:** 25°C**Imbottigliamento:** 14/16 mesi dopo la vendemmia**Disponibilità sul mercato:** marzo**Temperatura di servizio:** 16/18°C**Abbinamento gastronomici:**

Primi piatti di pasta e zuppe con salse elaborate, carni rosse ed arrostiti, cacciagione

Grapes varieties:

Aglanico 70/100%

Packaging: bottles of 750/1500 ml**Viticultural area:**

Galluccio, (Caserta- Italy) to the slopes of Roccamonfina's extinct Volcano

Type of soil:

volcanic with a good extent of microelements and mineral salts

Average age of plants: 15 years**Altitude of vineyards:** 280 mt (sea level)**Exposition:** south – south east**Grapes harvest time:**2nd half of October**Vite density:** 4000/ha**Training system:** guyot**Yield/ha:** 70q**Vinification:**

Grapes are crushed and destemmed with subsequent pomaces maceration lasting about 20 days, in stainless steel tanks at controlled temperature of 25°C. Once alcoholic fermentation is over, there is the passage in oak barrels where the malolactic fermentation starts and maturation continues

Ageing: oak barrels for 12/14 months**Color:** deep red ruby with purple glints**Nose:** intense, with long finish, with clear hints of blackberries and ripe re fruits, well balanced with oak and undergrowth scents**Palate:** warm, mineral, full body with well-balanced tannins**Alcoholic content :** 13,5% vol.**Fermenters material :** stainless steel tanks and oak barrels**Fermentation temperature :** 25°C**Time of bottling:** 14/16 months after harvest**Time of release:** March**Recommended serving temperature:** 16/18°C**Suggested recipes:**

Pasta or soups courses with complex sauces, red meat and wild game, both grilled or braised

