

M

Viticoltori Migliozi

FALERNO DEL MASSICO

Denominazione di Origine Controllata

Uvaggio

Aglianico 80%, Piediroso 20%

Zone di produzione

Casale di Carinola (CE)

Esposizione ed altimetria

Terreni collinari esposti a 360° tra i 100 e 150 mt slm.

Tipologia dei terreni

Di natura vulcanica, sabbioso calcarei, sciolti e profondi con buona sostanza organica

Sistema di allevamento

Controspalliera bassa potata a Guyot e Cordone Speronato

Densità di impianto

4.500 per ettaro

Resa per ettaro

70-80 ql. per ettaro con diradamento dei grappoli

Epoca di vendemmia

Prima decade di ottobre, a giusta maturazione fenolica

Lieviti

Indigeni

Tempo di macerazione sulle bucce

15 - 30 giorni

Malolattica

Svolta in legno

Alcool (% in volume)

14

Acidità Totale

5,9

Tecniche di vinificazione

Dopo la pigiadiraspatura il mosto viene lasciato a fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 50 - 60 giorni. La lavorazione delle uve avviene in acciaio per circa 4 mesi, poi il vino inizia l'affinamento in legno (botti da 500 e 750 lt. di

diversa tostatura e provenienza) per circa 12 mesi e prosegue in bottiglia per altri 12 mesi prima della commercializzazione

Caratteristiche organolettiche

Vivace color rubino, profumi intensi ed intriganti, che ricordano la ciliegia e la prugna, a cui succedono note terrose e di sottobosco; la speziatura sottile di rabarbaro e china con sbuffi balsamici di mirto e polvere di cacao. Al palato il profilo gusto-olfattivo evidenzia un tannino diretto e presente, di buona persistenza e di grande piacevolezza, caldo di buon corpo.

Abbinamenti consigliati

Ideale in abbinamento con una succulenta tagliata di maialino nero accompagnata da funghi porcini.



Azienda Agricola
Viticoltori Migliozi
Via Nazionale Appia, Km 179
località Casale di Carinola
81030 Carinola (CE) - Italia

telefono +39 081 5932711
fax +39 081 6174838
cell. +39 3409062468
viticoltorimigliozi.it
info@viticoltorimigliozi.it