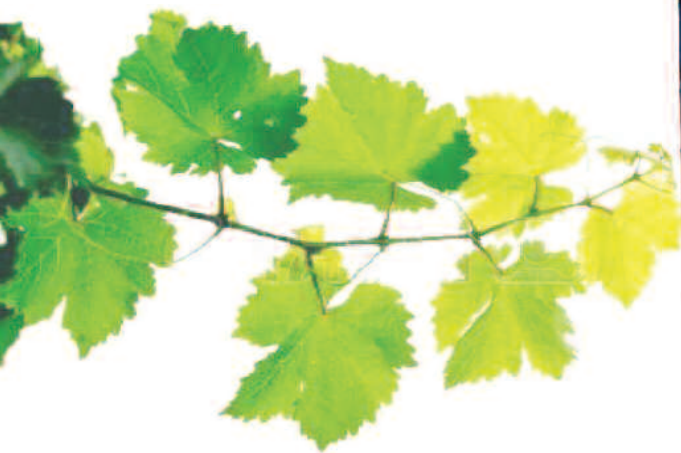


# Montecaruso

Galluccio Rosso DOC



**Varietà delle uve:**

Aglianico 85/100%

**Confezionamento:** 750 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:** 300 mt (s.l.m.)

**Esposizione dei vigneti:** sud-sud est

**Epoca di vendemmia:**

Fine Ottobre

**Densità d'impianto:** 4000/ha

**Sistema di allevamento:** guyot

**Resa/ha:** 80q

**Vinificazione:**

Diraspa pigiatura, seguita da macerazione delle vinacce per oltre 20 giorni, in acciaio a temperatura controllata di 25°C. Durante la fermentazione si eseguono diversi rimontaggi e delestages.

**Affinamento:** acciaio e botti di rovere per 6 mesi

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** fragranze floreali e fruttate con sentori di frutta rossa e sottobosco

**Palato:** caldo, con tannini eleganti, fresco e di buona persistenza

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Materiale di fermentazione:** fermentini di acciaio da circa 150 hl

**Temperatura di fermentazione:** 25°C

**Imbottigliamento:** Gennaio

**Disponibilità sul mercato:** Gennaio

**Temperatura di servizio:** 16/18°C

**Abbinamento gastronomici:**

Pasta o zuppe con sughi elaborati, carni rosse e cacciagione alla griglia o brasate

**Grapes varieties:**

Aglianico 85/100%

**Packaging:** bottles of 750 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 anni

**Altitude of vineyards:** 300 mt (sea level)

**Exposition:** south – south east

**Grapes harvest time:**

At the end of October

**Vite density:** 4000/ha

**Training system:** guyot

**Yield/ha:** 80q

**Vinification:**

Grapes are crushed and destemmed with subsequent pomaces maceration lasting more than 20 days, in stainless steel tanks at controlled temperature of about 25° C. During fermentation several pumping overs and delestages take place.

**Ageing:** stainless steel tanks and oak barrels for 6 month

**Color:** deep red ruby

**Nose:** flowers and fruits fragrances with hints of blackberries and undergrowth scents

**Palate:** warm, fresh and balanced with elegantly combined tannins

**Alcoholic content :** 13% vol.

**Fermenters material :** stainless steel tanks of 150 hl capacity

**Fermentation temperature :** 25°C

**Time of bottling:** January

**Time of release:** January

**Recommended serving temperature:** 16/18°C

**Suggested recipes:**

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

