



davide
campagnano
la famiglia. la terra. il vino.

Rasprilli 2018 Pallagrello Bianco IGP Terre del Volturno – 12.5 % vol.

Produzione delle uve

Ottenute da un'attenta selezione di uve Pallagrello Bianco coltivate nei terreni delle colline di Castel Campagnano, nelle "Terre del Volturno", in provincia di Caserta.

Il sistema di allevamento è a spalliera, con una resa di 75/80 q.li/ha. La selezione delle uve è manuale, con un'attenta raccolta in cassette. La vendemmia avviene tra l'ultima settimana di agosto e la prima di settembre. La vigna ha un'età di 12 anni.

La conduzione è biologica, certificata da ottobre 2019. La produzione 2020 sarà certificata anche in bottiglia, ma la lavorazione in cantina di fatti segue i regolamenti dei protocolli biologici.

La vendemmia 2018 è avvenuta il 30 Agosto.

Vinificazione

Dopo una accurata selezione delle uve, vengono separate immediatamente le bucce attraverso pressatura. Segue la fermentazione in acciaio inox del mosto fiore a temperatura controllata per circa 25-30 giorni. Segue la maturazione in acciaio inox per 12 mesi e viene messo successivamente in bottiglia.

Caratteristiche e abbinamenti

Il colore è giallo paglierino. All'olfatto è di buona intensità e persistenza, ampio. Al palato si presenta con una buona sapidità, una buona mineralità ed ottima persistenza aromatica, con rispondenza gusto-olfattiva. Vino con una importante spalla acida e caratterizzato da una bella beva. Ideale per abbinamenti con carni bianche, verdure, pesce. Temperatura di servizio 10-12 °C.

Rasprilli: "Rasp e Rill" nel dialetto locale sono i raspi e i vinaccioli. I primi sono ciò resta del grappolo d'uva dopo che sono stato tolti gli acini, mentre i secondi sono i semi.

