



davide
campagnano
la famiglia. la terra. il vino.

Rampino 2017 Pallagrello Nero IGP Terre del Volturno – 13 % vol.

Produzione delle uve

Ottenute da un'attenta selezione di uve Pallagrello Nero coltivate nei terreni di collina e nei terreni a valle di Castel Campagnano, nelle "Terre del Volturno", in provincia di Caserta.

Il sistema di allevamento è a spalliera e a raggiera (quest'ultima è una vigna impiantata nel 1958), con una resa di 75 q.li/ha. La selezione delle uve è manuale, con un'attenta raccolta in cassette. La vendemmia avviene nella seconda/terza decade di settembre.

La conduzione è biologica, certificabile 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 2017 è avvenuta il 23 Settembre.

Vinificazione

In cantina, l'uva viene pigia-diraspata e viene avviata la fermentazione in acciaio a temperatura termocondizionata non superiore ai 24° con una successiva macerazione di circa 4 giorni. Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica. Il vino riposa in acciaio per circa 12 mesi per poi essere messo in bottiglia.

Caratteristiche e abbinamenti

Il colore è rosso porpora. All'olfatto è di buona intensità e persistenza, profumi fruttati con sentori floreali. Al palato presenta un'ottima componente tannica e persistente, vino da un'ottima struttura. Ideale per abbinamenti con carine alla brace, piatti grassi. Temperatura di servizio 15-17°C.

Rampino: nel dialetto locale è la zappa a due denti, detta anche bidente. Fatta a mano in ferro dall'artigiano del paese, veniva adoperata dai contadini per scavare la terra, strappare radici ed erbe infestanti.

