

# PORTO DI MOLA

## CAMPOROCCIO ROCCAMONFINA ROSSO I.G.P

Uno dei vini storici dell'azienda e forse uno dei più rappresentativi tra i rossi. Le migliori uve del Clone Aglianico Taurasi, dopo un'attenta selezione, vengono fatte fermentare in vasche d'acciaio; la macerazione con le bucce si protrae per diversi giorni dalla fine della fermentazione, fino a dare il giusto apporto in polifenoli. In tal modo il vino assume le giuste caratteristiche per un lungo affinamento. Una parte del vino che va a far parte del Camporoccio matura per circa 8 mesi in barrique di rovere di seconda e terzo passaggio. Vino equilibrato e che conserva intatte le caratteristiche del vitigno, accompagna bene piatti a base di carne rossa e salumi.

**Nome prodotto:** Camporoccio

**Vitigno:** Aglianico Clone Taurasi 33%, Montepulciano 33%, Camaiola 33%

**Confezionamento:** 750 ml

**Area di produzione:** Galluccio (CE), alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina

**Denominazione:** Galluccio Rosso D.O.P

**Natura del terreno:** Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi

**Nr di Bottiglie prodotte:** 6000

**Età media delle viti:** 20 anni

**Ceppi per Ettaro:** 2200/4000

**Età del vigneto:** 1995

**Forma d'allevamento:** Guyot

**Produzione per Ettaro:** 60 ql/ha

**Raccolta:** A mano in cassette da 15 kg

**Epoca di vendemmia:** Metà Ottobre

**Vinificazione:** In acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni

**Affinamento:** 8 mesi in barrique di rovere di secondo e terzo passaggio, minimo 10 mesi in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino al granato

**Profumo:** Molto intenso, Speziato e Fine

**Sapore al palato:** Duro, Spigoloso quanto basta, giustamente Tannico

### CARATTERISTICHE

**Alcool:** 13,5%

**Acidità:** 5,5 g/L Ph 3,5

**Zuccheri:** 2 g/L

**Estratto secco netto:** 33 g/L

**Temperatura di servizio:** 16/18 °C

**Abbinamenti gastronomici:** Primi piatti con sughi corposi, cacciagione, arrostiti, brasati, formaggi semiduri.



SCARICA  
LA SCHEDA

carattere  
Dorso