



CAMPI VALERIO

MONTERODUNI - ITALIA

CALIDIO

Rosso del Molise DOC

Rosso intenso. Bouquet ampio che ricorda le violette di campo, ma anche profumo di marasca con una piacevole nota erbacea. Al sapore è secco, acidulo e austero, ricco di corpo. Giustamente tannico.

Deep red. Bouquet reminiscent of violets, but also the scent of cherry with a pleasant grassy note. The taste is dry, acidic and austere, full of body. Tannic.

Intensiv rot . Mit einem vollen Bouquet, das an die violetten Farben des Campo erinnert und mit einem Duft von Kirschen, der mit einer angenehmen Note von Gräsern versehen ist. Er zeichnet sich durch einen trockenen, säuerlichen und korpulenten Geschmack aus. Taninreich

Насыщенного красного цвета. Богатый букет, который напоминает полевые фиалки, а также запах мараска с приятной травяной нотой. На вкус сухое, кисловатое и аскетичное, полнотелое. Справедливо танинное.

SCHEDA TECNICA

Uvaggio	100% Montepulciano
Zona di produzione	Monteroduni (Is)
Superficie vigneto	10 Ha
Altitudine vigneto	273 metri s.l.m.
Tipologia terreno	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Produzione per ettaro	70 q.li
Resa uva in vino	70%
Epoca della vendemmia	Metà Ottobre
Vinificazione	In acciaio inox
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Fermentazione malolattica	In acciaio inox
Alcool svolto	13% Vol
Acidità totale	5,20 gr/l
Estratto secco	30 gr/l
PH	3,68

ANGABEN ZUR HERSTELLUNG

Rebsorte	100 % Montepulciano
Herkunft	Monteroduni (Is)
Anbaugebiet	10 Ha
Höhe des Weingebietes	273 Meter ü.d.M.
Bodenbeschaffung	Durchschnittlich mit Tendenzen zum Lehm
Anbaumethode	Guyot
Produktion pro Ha	70 Kubikliter
Weinertrag/Traube	70 %
Lesezeitraum	Mitte Oktober
Weinreifung	in rostfreien Stahlfässern
alkoholische Fermentation	in rostfreien Stahlfässern
malolaktische Fermentation	in rostfreien Stahlfässern
Alkoholgehalt	13 % Vol
Gesamt-Säuregehalt	5,20 gr / l
Trockenauszug	30 gr / l
PH-Wert	3,68

TECHNICAL SHEET

Grape variety	100% Montepulciano
Production area	Monteroduni (Is)
Surface area of vineyard	10 Ha
Exposure and altitude	273 m asl
Type of soil	Medium texture, tend to clay
Farming system	Guyot
Yield per hectare	70 q.li
Grape yield	70%
Harvesting Period	Mid October
Vinification	In stainless steel
Alcoholic fermentation	In stainless steel
Malolactic fermentation	In stainless steel
Alcohol	13% Vol
Total acidity	5.20 gr/l
Dry extract	30 gr/l
PH	3.68

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Виноград	100% Монтепульчано
Зона производства	Монтеродуни (Изерния)
Площадь виноградника	10 Га
Альtitметрия виноградника	273 м н.у.м
Тип почвы	средней плотности, глинистого типа
Метод выращивания	Гийо
Урожайность с Га	70 гектолитров
Выход винограда в вино	70%
Сбор урожая	середина октября
Винификация	в нержавеющей стали
Ферментация алкогольная	в нержавеющей стали
Ферментация малолактическая	в нержавеющей стали
Крепость	13%
Общая кислотность	5,20 г/л
Сухой экстракт	30 г/л
pH	3,68