



TERRE DEL VOLTURNO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Vitigno: 100% Casavecchia

Forma di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4000 ceppi/ha

Resa di uve per ettaro: 70 quintali

Epoca di raccolta: I - II decade di ottobre

Produzione media per annata: 6.000 bottiglie

Vino di colore rosso rubino, con riflessi leggermente violacei. A naso è possibile percepire sentori di frutta rossa ben matura, frutti di bosco, violetta, ed intense e briose note fruttate. In bocca si presenta morbido, fresco e sapido, con tannini non eccessivamente aggressivi, ma nel complesso di buona struttura. Ottime sono la persistenza e la rispondenza gusto olfattiva.

