

# M

Viticoltori Migliozi

## RAMPANIUCI FALERNO DEL MASSICO

Denominazione di Origine Controllata

### Uvaggio

Aglianico 70%, Piediroso 20%  
Primitivo 10%

### Zone di produzione

Carinola, Vigna Rampaniuci

### Esposizione ed altimetria

Terreni collinari esposti a 360° tra i  
100 e 150 slm

### Tipologia dei terreni

Di natura vulcanica, sciolti,  
sabbioso calcarei con buona  
sostanza organica

### Sistema di allevamento

Controspalliera bassa potata  
a Guyot e Cordone Speronato

### Densità di impianto

4.500 per ettaro

### Resa per ettaro

50-60 ql. per ettaro con diradamento  
dei grappoli in dipendenza dell'annata

### Epoca di vendemmia

Prima decade di ottobre

### Raccolta:

A maturazione fenolica  
effettuata a mano

### Lieviti:

Indigeni

### Tempo di fermentazione e

### Macerazione

40 -60 gg.

### Malolattica

In acciaio con le bucce, durante la  
lunga macerazione

### Alcool svolto (% in volume)

14,5

### Estratto Secco

34 gr/lt

### Acidità Totale

5.30

### Tecniche di vinificazione

Dopo la pigiadiraspatura, il mosto  
viene lasciato a fermentare in serbatoi  
di acciaio inox a temperatura  
controllata e la macerazione delle  
bucce continua per 40 – 60 gg  
durante i quali svolge anche la  
fermentazione malolattica senza  
alcun travaso. Il vino viene trasferito  
in legno (botti da 750 e 2000 lt di  
rovere) per circa 12 mesi e ancora in  
bottiglia per altri 12 mesi, infine  
etichettato per essere  
commercializzato

### Caratteristiche organolettiche

Si presenta di un bel colore rubino  
con unghia granata, al naso con note  
fruttate di ciliegia sotto spirito  
e balsamico/floreali (rosa, lavanda) di  
grande eleganza, intense e  
persistenti

### Abbinamenti consigliati

Ben si abbina con selvaggina o  
sughi intensi e formaggi stagionati,  
carni rosse (Brasati, cinghiale)



Azienda Agricola  
Viticoltori Migliozi  
Via Nazionale Appia, Km 179  
località Casale di Carinola  
81030 Carinola (CE) – Italia

telefono +39 081 5932711  
fax +39 081 6174838  
cell. +39 3409062468  
viticoltorimigliozi.it  
info@viticoltorimigliozi.it