



ESPERO

OLIVELLA NERA DEL FRUSINATE I.G.T.

VINO BIOLOGICO

La posizione geografica della Ciociaria, arretrata rispetto al mare, e la particolarità del microclima, unitamente alle vicende storiche, hanno portato fino a noi antichi vitigni di cui non è facile identificare le ascendenze. L'Olivella Nera, vitigno rosso autoctono di cui abbiamo moltiplicato i cloni, è uno di questi. Dall'annata 2008 questo investimento culturale ci ha consentito di presentare per la prima volta un vino rosso rubino dai profumi varietali unici che merita una riscoperta.

The geographical position of Ciociaria together with the peculiarities of its microclimate and the historical events has preserved to our times some ancient vines. The Olivella, is one of these local red grape varieties that we reproduced from the original native vine. Its name comes of the shape of its grapes, similar to olives. This cultural investment has allowed us to present for the first time in 2008 an authentic rarity: a ruby red wine with various smells that deserves a rediscovery. This dry red wine can be easily matched with all the plates and especially with meat, fried dishes and soups.

Zona di produzione: Acuto (Ciociaria) - 400 m s.l.m.

Tipologia del suolo: vulcanico

Sistema di allevamento: guyot

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: impianto del 2007

Superficie del vigneto: 1,5 Ha

Produzione per Ha: 60 q

Resa uva in vino: 60%

Varietà: 100% Olivella Nera

Vinificazione: macerazione sulle bucce

Fermentazione alcolica: in tini di rovere per 15 gg

Fermentazione malolattica: svolta in acciaio

Affinamento: in acciaio

CASALE
DELLA
IORIA