

Viticoltori del CASAVECCHIA

Via Madonna delle Grazie, 28 - 81040 Pontelatone (CE) - Tel. e Fax 0823 659198
www.viticultoridelcasavecchia.it - info@viticultoridelcasavecchia.it

Anno di fondazione: 1995 - **Proprietà:** Viticoltori del Casavecchia Scrl

Fa il vino: Maurizio Alongi - **Bottiglie prodotte:** 35.000

Ettari vitati di proprietà: 20 (dei conferenti) - **Vendita diretta:** si

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Battista Perrone

Come arrivarci: dalla A1, casello di Capua, dirigersi verso Pontelatone.

È il Casavecchia, vitigno plurisecolare, l'indiscusso protagonista della produzione di questa cantina composta da 40 soci. Sono piccoli produttori che mettono a disposizione i propri vigneti ultradecennali, con piccole parcelle di vigne ancora piantate a piede franco e risalenti al secolo scorso. Da qui nasce il Figma Prea, che anche quest'anno rivela una personalità non indifferente, con una straordinaria aderenza al suo territorio, confermando l'ottimo standard di qualità, e accarezzando di nuovo la soglia del massimo riconoscimento. Altra etichetta preziosa, presentato solo nelle migliori annate, è il Futo, autorevole e dalla veste impenetrabile. Pregiata performance anche per l'espressivo e fresco Corte Rosa, corretto tutto il resto della produzione.

VIGNA PREA 2006



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Casavecchia 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 14 - **Bottiglie:** 4.000 - Rubino scuro e consistente. Intenso di terra bagnata, muschio, fungo, lievi note selvatiche, aromi balsamici, chira e tabacco scuro. Bocca asciutta, segnata da tannini ancora giovani ma ben presenti, lieve nota ammandorlata e decisa freschezza. Lungo e piacevole il finale. 18 mesi in legni di diversa capacità. Stracotto d'oca.

FUTO 2007




Tipologia: Rosso Dolce Igt - **Uve:** Casavecchia 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 16 (0,500) - **Bottiglie:** 1.000 - Rubino impenetrabile. Naso complesso e profumato di frutta sarmata, di ciliegie nere e visciole, composta di more, viola appassita e mallo di noce. Bocca densa e morbida, non stucchevole, vellutata tannicità ed esuberante freschezza. Un anno in barrique. Mousse di more e scaglie di cioccolato fondente.

CORTE ROSA 2007




Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Casavecchia 100% - **Gr.** 13% - **€** 9 - **Bottiglie:** 12.000 - Rubino consistente. Sentori fini ed intensi di composta di visciole e more, viola, cannella e carruba su fondo balsamico. Caldo e morbido, convincente nella freschezza, ottimo il corpo e la persistenza. 80% in botte e 20% in acciaio. Faraona in salsa di aceto balsamico.

ERTA DEI CILIEGI 2008 - Casavecchia 85%, Pallagrello Nero e a.v. 15% 
€ 5,50 - Rubino concentrato. All'olfatto evidenzia aromi di sottobosco, cassia, fragoline selvatiche, viola. Al gusto rivela un'abbondante freschezza e tannini sottili, moderatamente lungo. 6 mesi in acciaio. Fegato di vitello con cipolle.

PALLAGRELLO BIANCO 2008 - **€** 6,50 - Paglierino pieno. 

Profuma di biancospino, acacia, pera e mandorla. Bocca ben impostata, calda, sottile morbidezza e avvolgente freschezza. Inox. Crudo di tonno ed erba cipollina.

SPIZIO ROSA 2008 - Casavecchia 100% - **€** 5,50 - Chiaretto luminoso. 
Piacevoli sensazioni di fragolina di bosco, lampone, geranio, rosa e lievi note vegetali. Assaggio morbido e sapido, puntuale freschezza. Inox. Scampi al pepe rosa.