



Voce 'e Notte

Falanghina DOP Brut Metodo Classico Millesimato 2021

Vendemmia precoce e manuale delle uve falanghina, pigiatura e pressatura soffice, chiarifica statica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15°C

Maturazione/Affinamento:

Affinamento di circa 4 mesi in acciaio, presa di spuma in bottiglia (prima decade di gennaio 2022) e affinamento sulle fecce per circa 30 mesi, sboccatura (prima decade di settembre 2024) ed ulteriore affinamento di 12 mesi in mare (golfo di Napoli nei pressi di Castel dell'Ovo)

Bottiglie prodotte 2000

Carputo – Ammore

Campania Rosso IGP 2020



Vinificazione: uve pigidirasate e lasciate fermentare a temperatura controllata con follature soffici per circa 25 gg con 2 delestages (dopo 10 gg e 20 gg), svinatura del solo vino fiore con una resa di circa il 60

Maturazione/Affinamento:

permanenza in silos di acciaio per 6 mesi sulle fecce fini con leggeri rimontaggi settimanali, passaggio per l'affinamento in tonneaux di circa 36 mesi ed imbottigliamento a giugno 2024. Ulteriore affinamento di 12 mesi in mare (golfo di Napoli nei pressi di Castel dell'Ovo).

Bottiglie prodotte 2370



Nardone – Pigreco

Campania Greco IGT

2023



**Nar
di V
Cam
2023**

Macerazione sulle bucce per circa 4 giorni in vasca d'acciaio con controllo della temperatura, dopo la svinatura il mosto fiore completa la fermentazione in barrique di rovere francese

Fermentazione: con "pied de cuve" di lieviti indigeni da viti a piede franco, senza aggiunta di solforosa.

Affinamento: in Tonneaux per otto mesi sui lieviti di fermentazione con risospensione continua dei lieviti. Travaso in acciaio e dopo un mese in bottiglia

Imbottigliamento: Dopo 9 mesi di affinamento.

Commercializzazione: Dopo 12 mesi di affinamento subacqueo in bottiglia.

Chiarifica: No **Filtrazione:** No **Solforosa:** 20 mg/l So2 totale **Bottiglie prodotte:** 1000

Macerazione sulle bucce d'acciaio

Fermentazione: Spont

senza aggiunta di solfor

Affinamento: in vasche

continua dei lieviti per

Imbottigliamento: Dopo

Affinamento: in mare a

Commercializzazione: 2

Chiarifica: No

Filtrazione: No

Solforosa: 18 mg/l So2

Lotto TRV23

Produzione: 1000 botti

MEGARIDE
CANTINE SOMMERSE



Odierno – Malttempo

Roccamonfina Aglianico IGP

2022

Vinificazione: uve dirasate e non pigiate, fermentazione ad acini interi condotta a temperatura controllata per 25 giorni

Affinamento: sosta da 8 a 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio 12 mesi affinamento subacqueo a 40 mt

Grado: 13% di volume **Produzione:** 594 bottiglie



Odierno – Napul'è

Roccamonfina IGP Falanghina

2023

Estrazione del succo ottenuto da pressatura diretta di grappoli interi, successivamente fermentazione alcolica di 30/35 giorni a temperatura controllata

Affinamento: sosta su feccia fine circa due mesi effettuando massimo due batonnage

12 mesi affinamento subacqueo a 40 mt

Grado alcolico: 13% in volume

Produzione: 504 bottiglie