

**Terre dell'Angelo**  
Società Agricola a r.l.  
via Matese, 6  
Piedimonte Matese (Ce)  
terredellangelo.it

# LA VOLTA TERRE DE LL'ANGEL O PALLAG RELLO BI ANCO



La Volta è il Pallagrello Bianco di Terre dell'Angelo ottenuto dalla lavorazione delle uve a bacca bianca dell'omonimo vitigno.

Le uve, raccolte e pigiate, macerano per almeno 3 giorni con leggeri rimontaggi quotidiani. Dopo la svinatura, il processo di vinificazione prosegue con la fermentazione malolattica in acciaio mentre l'affinamento avviene per 7 mesi in acciaio e anfora e per ulteriori 2 mesi in bottiglia.

**Denominazione**  
IGT Terre del Volturno

**Metodo di coltivazione**  
Agricoltura Biologica

**Anno di produzione**  
2020

**Uvaggio**  
Pallagrello bianco

**Ettari vitati**  
1,3

**Zona di produzione e vigneti di origine**  
Colline del Matese. Varie parcelle dei vigneti siti nel comune di Piedimonte Matese (Ce) in località *Monticello*, di Alife (CE), in località *San Michele* e nel comune di Gioia Sannitica (CE), in località *Madonna del Bagno*.  
Su alcune parcelle site in località *Monticello* e *San Michele* i vigneti sono a piede franco e risalenti agli inizi degli anni '60 del 1900. I vigneti in località *Madonna del Bagno* sono stati impiantati nel 2015

**Altitudine, esposizione e tipologia dei terreni**  
Vigneto in località *Monticello* 240 metri s.l.m., esposto a Sud-Est, di natura prevalentemente calcarea, sciolto e con buona sostanza organica

**Vigneto in località *Madonna del Bagno*.**  
190 metri s.l.m., esposto a Sud-Est, di natura calcarea-argillosa con elevata presenza di scheletro e con buona sostanza organica.  
**Vigneto in località *San Michele***  
260 metri s.l.m., esposto a Sud-Est, di natura prevalentemente calcarea, sciolto, in parte sabbioso e con buona sostanza organica

**Sistema di allevamento**  
Tendone, Spalliera potata a Guyot, Guyot

**Densità d'impianto**  
3.600 – 4.200 piante per ettaro

**Resa/Ha**  
50-55 q.li

**Epoca di vendemmia**  
Prima decade di settembre

**Raccolta**  
Manuale, in cassette da 25 kg in corrispondenza della piena maturazione fenolica

**Lieviti**  
Indigeni

**Fermentazione primaria**  
In vasche d'acciaio inox

**Tempo di macerazione**  
3 giorni con delicati rimontaggi quotidiani

**Fermentazione malolattica**  
In vasche d'acciaio inox e in anfore di terracotta da 7,5hl

**Affinamento**  
7 mesi in anfore di terracotta da 7,5 hl e vasche d'acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

**Nessuna stabilizzazione a freddo, non filtrato**