

**Zona di produzione:**

Caiazzo (CE) Campania - Italia

**Uvaggio:**

Pallagrello Nero (100%)

**Età del vigneto:**

10 anni

**Grado alcolico:**

13% - 13,5% vol. c.a.

**Temperatura di servizio:**

18°/20° C.

**Esposizione vigne:**

Sud/Est

**Altimetria:**

200 m.s.l.m.

**Resa per ettaro:**

55 quintali

**Densità dell'impianto:**

4500 piante /ha

**Coltura:**

Specializzata

**Tipologia del terreno:**

Franco sabbioso

**Forma di allevamento:**

Guyot

**Epoca di vendemmia:**

Prima settimana di ottobre

**Vinificazione:**

In rosso, a temperatura controllata, con rimontaggi brevi e frequenti

**Fermentazione:**

In acciaio

**Invecchiamento:**

In acciaio per almeno 8 mesi

**Affinamento:**

In bottiglia per almeno 6 mesi

**Production area:**

Caiazzo (CE) Campania - Italia

**Blend of grapes:**

Pallagrello Nero (100%)

**Age of vineyard:**

10 years

**Alcohol:**

13% - 13,5% ABV aprox

**Recommended serving temperature:**

18°/20° C.

**Vineyard exposure:**

South/East

**Vineyard altitude:**

200 m.MSL

**Must-to-fruit ratio per hectare:**

55 quintals

**Vineyard plant density:**

4500 plants per hectare

**Cultivation:**

Specialized

**Soil:**

Loamy sand

**Training system:**

Guyot

**Grape harvest:**

First week of october

**Vinification**

Red, at controlled temperature, whit short but frequent remontage

**Fermentation:**

In stainless steel tanks

**Ageing:**

In stainless steel tanks for at least 8 months

**Refinement:**

In bottle for at least 6 months



Cantine Rao



Via Pantaniello  
loc. Bucciano  
81013 Caiazzo (CE)  
Campania - Italia  
cantinerao.com  
info@cantinerao.com  
tel +39 0823 868620



Il Pallagrello è un vino storico, amato già da Ferdinando IV di Borbone e ritenuto tra i migliori del Regno, come testimonia uno scritto rinvenuto su un'antica lapide datata 1775 ritrovata nei terreni delle Colline Caiatine. Il Pallagrello Nero è l'unico ed assoluto protagonista di questo morbido ed armonioso SilvaNigra delle Cantine Rao. Il colore rosso porpora intenso ed il profumo di ribes e prugna, introdotti da sentori minerali donano regalità e classe, rendendolo un vino da degustare in meditazione. Tannini imponenti ma mai decisi conferiscono struttura ed eleganza degne di nota. Le sue caratteristiche sopraffine ne fanno il compagno ideale di carni rosse, selvaggina, tartufi, funghi e formaggi molto stagionati. Per apprezzarne appieno tutte le qualità organolettiche, si consiglia di servirlo ad una temperatura tra i 18° e 20° C. dopo averlo fatto decantare per circa trenta minuti.

## Silva Nigra

*Pallagrello is a historical wine, appreciated by Ferdinand IV of Bourbon and considered one of the best of the Kingdom, as reported by an ancient writing found on a historical tablet dating back to 1775, in Colline Caiatine fields. Pallagrello Nero is the sole and absolute protagonist of this soft and harmonious SilvaNigra produced by Cantine Rao. The intense purple-red colour and the currant and plum scents introduced by mineral notes give the wine majesty and class, making it worth tasting in meditation. Intense, but never too bold tannins give remarkable structure and elegance. Its superfine qualities make it the ideal company during red meat, truffle, mushroom, game and mature cheese meals. To fully appreciate all its organoleptic qualities, decant for about thirty minutes and serve it at a temperature between 18° and 20° C (64.4° and 68° F).*