# Mille

ROSSO

## INFO

**Annate:** 2023, 2024, 2025
**Formato:** 75 cl
**Paese:** Italia
**Regione:** Campania
**Vitigni:** Pallagrello Nero, Piedirosso
**Suolo:** Vulcanico, sciolto, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica
**Estensione del vigneto:** 2 ha
**Tipo d'impianto:** Spalliera
**Densità ceppi per ha:** 4.500
**Età media del vigneto:** 15 anni
**Produzione media per ha:** 40 hl
**Vinificazione e affinamento:** Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce con il 10% di uve intere in tini di cemento da 25 hl. Affinamento negli stessi contenitori.
**Solforosa totale:** 34 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 9.000

## PRODUTTORE

**I CACCIAGALLI**
Mario Basco e Diana Iannaccone

## PERCHÉ

Il Mille de I Cacciagalli è un vino rosso carnoso e polposo frutto di un uvaggio che parla campano. Capace di coniugare il carattere scattante, fresco e creativo del piedirosso, con l'educazione e l'alcol dell'aglianico e gli spigoli e i tratti rustici del pallagrello nero.

## QUANDO

In un pomeriggio di primavera, seduti con tre o quattro amici al tavolo in giardino, il Mille è dissetante e spensierato, da abbinare a uno scopone o a una briscola chiamata. La merenda dei campioni, con un po' di pane, olio e pomodoro.


**Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia**
**P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it**