

GRAGNANO ROSSO FRIZZANTE D.O.C.

CODICE EAN 8 015283 001363
CARTONI DA 12 BOTTIGLIE-9 COLLI A STRATO X 5 FILA
COMPOSIZIONE BANCALE
CARTONI DA 6 BOTTIGLIE-16 COLLI A STRATO X 5 FILA



COMMENTARIO: *Del Gragnano Mario Sandati scrive pagine appassionate del suo viaggio enologico in Campania, (Vino al Vino) « Un piccolo vino ma... insuperabile, il tradizionale vino dei Napoletani». Colore rosso rubino che tende allo scuro, profumo vinoso e campestre, frizzantino quando è giovane, addirittura spumoso di una spuma che calava subito e subito spariva per sempre*



COLORE: *Rosso rubino che tende allo scuro.*



ODORE: *Elegante di piccoli frutti, fresco.*



SAPORE: *Giovane, sapido, piacevolmente fruttato.*



TEMPERATURA CONSIGLIATA: *10-12°C*



TENORE ALCOLICO: *12,5 % vol.*



ZONA DI PRODUZIONE: *Comune di Pimonte e Gragnano.*



VITIGNO: *Piedirosso 50%, Aglianico 30%
Sciascinoco 20%.*



TERRENO: *Di riporto vulcanico terrazzamenti collinari tra 200/450mt.*



SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *Pergola Sorrentina.*



EPOCA DI VENDEMMIA: *Prima decade di ottobre.*



PRODUZIONE PER ETTARO: *Novanta quintali.*

iovine.eu
info@iovine.eu
Tel. 081.8792123
Fax 081.3934273
Via Nazionale 46
Pimonte (Na) Italia



tenuta
IOVINE
azienda vinicola dal 1890