



## Gragnano Penisola Sorrentina denominazione di origine protetta

In Penisola Sorrentina, meta ambita del turismo internazionale, si produce, in aree molto limitate e in condizioni di viticoltura estrema, un vino frizzante di eccellente qualità e grande tradizione: il Gragnano, “un piccolo vino, ma insuperabile” così lo definiva Mario Saldati. Ottenuto dall'unificazione di differenti tipologie di uve, quali l'Olivella, lo Sciascinoso, il Per'e Palummo (Piedirosso), l'Aglianico e altre varietà coltivate all'interno dei comuni della Penisola Sorrentina, il Gragnano prende il nome da uno di questi ultimi.

### SCHEDA TECNICA

**Vitigno** | Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso e altre varietà minori

**Zona di produzione** | Penisola Sorrentina

**Terreno** | sabbioso

**Sistema di allevamento** | pergola bassa

**Produzione per ettaro** | 80-100 quintali

**Epoca di vendemmia** | prima decade di Ottobre

**Raccolta** | manuale

### VINIFICAZIONE

**Tecnica prefermentativa** | macerazione prefermentativa a freddo per alcuni giorni

**Fermentazione** | acciaio

**Temperatura di fermentazione** | 20°-22° C

**Rifermentazione** | coda di fermentazione in autoclave

**Affinamento** | in bottiglia

**Grado alcolico** | 11,5% - 12,5%

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino che tende allo scuro, profumo vinoso e campestre. Frizzantino con spuma evanescente, presenta un aroma e retrogusto di affumicato molto volatile. Leggermente dolce, nonostante il colore va bevuto freddo alla temperatura di 5-8 gradi. Il Lettere possiede un bouquet più intenso e raffinato che si deve alla maggiore altitudine dei vigneti.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Forse è il vino che meglio si sposa con la pizza Margherita o marinara e con prodotti di rosticceria. Ideale anche come aperitivo. Il Lettere si presenta più secco del Gragnano e quindi si può bere a tutto pasto.