



Lettere 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.