

GRAGNANO

Penisola Sorrentina dop

Il Gragnano nasce nella Penisola Sorrentina, territorio di straordinaria bellezza e meta storica del turismo internazionale, dove sopravvive una viticoltura antica praticata spesso in condizioni difficili e su superfici limitate. È qui che prende forma questo vino frizzante dalla personalità inconfondibile, profondamente legato alla cultura gastronomica locale.

Mario Soldati lo definiva «un piccolo vino, ma insuperabile», cogliendone perfettamente l'essenza conviviale e autentica.

Ottenuto dall'unione di diverse varietà autoctone, tra cui Piediroso (Per'è Palummo), Sciascinoso, Aglianico e altre uve minori come l'Olivella, coltivate su terreni sabbiosi e allevate prevalentemente a pergola bassa, il Gragnano viene vendemmiato manualmente tra settembre e ottobre. Dopo una breve macerazione prefermentativa a freddo, il vino fermenta in acciaio e completa la presa di spuma con una rifermentazione in autoclave, seguita da un breve affinamento in bottiglia.

Prima annata vinificata: **2010**

Formati disponibili: **75cl**

SCHEDA TECNICA COMPLETA



SCHEMA TECNICA

Vitigno | Piediroso, Sciascinoso, Aglianico e altre varietà minori

Zona di produzione | Penisola Sorrentina

Terreno | Sabbioso

Sistema di allevamento | Pergola bassa

Produzione per ettaro | 80 q.li

Periodo di vendemmia | Settembre – Ottobre

Raccolta | Manuale

VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | Macerazione prefermentativa a freddo per alcuni giorni

Fermentazione | In acciaio

Temperatura di fermentazione | 16–18°C

Rifermentazione | In autoclave per circa 30 giorni

Affinamento | In bottiglia

Grado alcolico | 11,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso, tendente allo scuro, presenta un profilo olfattivo vinoso e campestre. Frizzante, con spuma leggera ed evanescente, esprime note affumicate sottili e volatili che caratterizzano il retrogusto.

Al palato è leggermente abboccato, fresco e immediato. Nonostante il colore, va consumato freddo, a una temperatura compresa tra i 5 e gli 8°C, per esaltarne la bevibilità e la vocazione gastronomica.

CANTINE DEGLI ASTRONI SRL

Via Sartania 48 – 80126 Napoli (ITALY)

(+39) 081 5884182 - www.cantineastroni.com - info@cantineastroni.com

