

# Gragnano

## *Penisola Sorrentina DOP*



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.

**Vitigno:** Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso ed altre varietà minori.

**Zona di produzione:** Penisola Sorrentina.

**Terreno:** sabbioso.

**Sistema di allevamento:** pergola bassa.

**Resa:** 80 quintali/ha

**Vendemmia:** Settembre-Ottobre, manuale.

**Tecnica prefermentativa:** macerazione prefermentativa a freddo per alcuni giorni.

**Fermentazione:** acciaio.

**Temperatura di fermentazione:** 16° - 18° C

**Rifermentazione:** autoclave per 30 giorni.

**Affinamento:** in bottiglia.

**Grado alcolico:** 11,5%

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore rosso rubino che tende allo scuro, profumo vinoso e campestre.

Frizzantino con spuma evanescente, presenta un aroma e un retrogusto di affumicato.

Formati Disponibili

0.75l