

Gragnano Penisola Sorrentina dop

Vitigno | Piediroso, Aglianico, Sciascinoso e altre varietà minori.

Produzione per ettaro | 4000 - 5000 piante/ha.

Sistema di allevamento | cordone speronato.

Resa | 60-70 q.li/ha.

Vendemmia | prima decade di Ottobre.

Vinificazione | macerazione prefermentativa a freddo per alcuni giorni.

Temperatura di fermentazione | 16° - 18° C

Affinamento | in bottiglia.

Alcool | 12% vol.

Note degustative

Colore | rosso rubino che tende allo scuro.

Profumo | vinoso e campestre.

Gusto | fresco e vivace con spuma esuberante.

Temperatura di servizio | 10° - 12° C

Abbinamenti | forse è il vino che meglio si sposa con la pizza Margherita o marinara e con prodotti di rosticceria. Ideale anche come aperitivo.



Gragnano Penisola Sorrentina dop

Grape variety | Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso and other minor variety.

Density | 4000 – 5000 plants/ha.

Growing system | spurred cordon.

Yield | 60 - 70 q.li/ha.

Harvest period | first October decade.

Vinification | cold prefermentation maceration for a few days.

Fermentation temperature | 16° - 18° C

Aging | in bottle.

Alcohol | 12% vol.

Tasting notes

Color | ruby red in color with a tendency towards dark.

Smell | vinous and rustic bouquet.

Taste | fresh and vivacious with exuberant foam.

Serving temperature | 10° - 12° C

Culinary pairings | perhaps, this wine pairs the best with pizza Margherita, seafood or rotisserie products. It is also ideal as an aperitif.

