

PORTOMOLA

GALLUCCIO ROSSO D.O.P

Dai vigneti posti lungo le pendici del vulcano spento di Roccamonfina raccogliamo le uve che danno vita a questo armonioso vino. L'attenta selezione dei grappoli, accompagnata da fermentazione a basse temperature e affinamento in acciaio per un periodo medio lungo, permettono di conservare le caratteristiche varietali nel massimo rispetto del vitigno. Fresco e fruttato questo aglianico ben accompagna tutti i piatti della cucina italiana come primi piatti a base di carni, salumi e formaggi semiduri.

- Nome prodotto:** Galluccio Rosso D.O.P
Vitigno: Aglianico
Confezionamento: 750 ml
Area di produzione: Galluccio (CE), alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina
Denominazione: Galluccio Rosso D.O.P
Natura del terreno: Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi
- Nr di Bottiglie prodotte:** 6000
Età media delle viti: 20 anni
Ceppi per Ettaro: 2200/3500
Età del vigneto: 1995
Forma d'allevamento: Guyot/Cordone speronato
Produzione per Ettaro: 85 ql/ha
Raccolta: A mano in cassette da 15 kg
Epoca di vendemmia: Metà Ottobre
Vinificazione: In tini d'acciaio a temperatura controllata
Affinamento: In acciaio minimo 12 mesi
Colore: Rosso rubino con riflessi porpora
Profumo: Sentori di spezie e frutta
Sapore al palato: Equilibrato, Caldo e Carezzevole con Tannini bilanciati

CARATTERISTICHE

- Alcool:** 13%
Acidità: 5,6 g/L Ph 3,5
Zuccheri: 1 g/L
Estratto secco netto: 32 g/L
Temperatura di servizio: 16/18 °C
Abbinamenti gastronomici: Antipasti di salumi, primi piatti a base di carni, secondi di carni rosse, formaggi semiduri.



SCARICA
LA SCHEDA

carattere

Intenso