

PORTOMOLA

GRABEN PIEDIROSSO CAMPANIA I.G.P

Un rosso semplice ottenuto da uve 100 % Piedirosso lungo le pendici del vulcano di Roccamonfina. La 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 accompagna tutti i piatti della cucina italiana carni rosse, legumi e le verdure. Servire a temperatura 14-16 gradi C.

- Nome prodotto:** Graben
Vitigno: Piedirosso
Confezionamento: 750 ml
Area di produzione: Galluccio (CE) alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina
Denominazione: Piedirosso I.G.P Campania
Natura del terreno: Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi
- Nr di Bottiglie prodotte:** 500
Età media delle viti: 15 anni
Cepi per Ettaro: 2200
Età del vigneto: 2000
Forma d'allevamento: Doppio Guyot
Produzione per Ettaro: 80 ql/ha
Raccolta: A mano in cassette da 15 kg
Epoca di vendemmia: Metà Ottobre
Vinificazione: In acciaio, a temperatura controllata
Affinamento: In acciaio per 4 mesi
Colore: Rosso
Profumo: Frutta fresca rossa
Sapore al palato: Raffinato e molto equilibrato

CARATTERISTICHE

- Alcool:** 12%
Acidità: 5,80 g/L Ph 3,45
Zuccheri: 1 g/L
Estratto secco netto: 32 g/L
Temperatura di servizio: 14/16 °C
Abbinamenti gastronomici: Tutti i piatti della cucina italiana, carni rosse, legumi e verdure.



SCARICA
LA SCHEDA

carattere

Appassionante