

# 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*