



Gragnano rosso frizzante Dop

Provenienza

Nel ricordo dell'eruzione vulcanica del Vesuvio, si inserisce bene la visione dell'effusione di lava effervescente proveniente dall'apertura di una bottiglia di vino rosso frizzante della Penisola Sorrentina con sottozona Gragnano.

Vitigno

40% Piediroso (localmente detto Per' e palummo)
40% Aglianico
20% Sciascinoso

Tecnica enologica

Vinificazione dei frutti di vitigni autoctoni che raggiungono la piena maturazione sotto il sole e la brezza marina della penisola sorrentina. Presa di spuma in autoclave con metodo charmat per almeno 90 giorni.

Esame visivo: rosso rubino intenso con schiuma fitta e colorita che va lentamente in evanescenza.

Esame olfattivo: vinoso e fruttato.

Esame gustativo: di copro, morbido e vinoso, frizzante.

Abbinamenti: salumi e formaggi, primo piatto alla siciliana; molto bene con la pizza.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 10 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 300469
- EAN cartone: 8 013392 300452
- Dimensioni cartone: cm 29x19,5x32,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x145 h
- Pallettizzazione: 48 ct. x 6 bottiglie