

# Dattilo

Azienda Agricola  
**CERAUDO**

**GAGLIOPPO 100%**  
**VAL DI NETO I.G.T. ROSSO**  
**VINO BIOLOGICO**

Zona di produzione : Colline di Strongoli

Altitudine : 60-100 ml. S.l.m.

Esposizione: Sud-Est

Sistema di allevamento : Spalliera a cordone speronato.

Età dei vitigni: 40/25 anni

Produzione per Ha : 50 quintali

Colore: Rosso rubino

Profumo: Armonico e persistente

Sapore : Fresco, vellutato e rotondo

Gradi alcolici: 14% Vol.

Acidità totale : 6

Temperatura di servizio : 18°- 20°C

Accostamenti : carni pregiate, selvaggina nobile e formaggi stagionati.

Affinamento: 24 mesi in botti di Rovere- 1 anno in bottiglia.

Solfiti- 30 mg/L

Filtrato: si

Stabilizzazione: a freddo

lieviti- utilizzo dei lieviti indigeni

produzione annuale: 10000 bottiglie

certificazione biologica ICEA dal 1987

Macerazione con le bucce : 15 giorni

Fermentazione

vinificazione naturale, fermentazione a temperatura controllata.

invecchiamento nelle botti grandi di legno. Raccolta notturna a mano. Forte espressione del territorio, un gaglioppo di grande carattere e struttura, persistente, al naso speziato e intenso.

