

Doro bè

Azienda Agricola
CERAUDO

Magliocco 100%
VAL DI NETO I.GT.
VINO PASSITO 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 :20 anni

Colore : Rosso con luce ambrata

Profumo : speziato e carico nei profumi ricorda fichi essiccati, miele di castagno, nocciole

Sapore : pieno e persistente

Gradi alcolici: 17°

Temperatura di servizio: 16°-18° C

Accostamenti: formaggi a lunga stagionatura, dolci e frutta secca e cioccolato amaro.

Affinamento: 7 anni in caratelle da 55 ltr .

appassimento nella vite e poi sui graticci. pressatura a Dicembre, resa produttiva del 10%.

