

Nanà

Azienda Agricola
CERAUDO

GAGLIOPPO 80%, MAGLIOCCO 20%
VAL DI NETO I.G.T. ROSSO
VINO BIOLOGICO

Zona di produzione: Colline di Strongoli

Altitudine: 60-100 m. s.l.m.

Esposizione: Sud- Est.

Sistema di allevamento: Spalliera a cordone
speronato

Età dei vitigni: 40/25 anni.

Produzione per Ha: 70 quintali

Colore: Rosso Rubino

Profumo: Intenso e persistente

Sapore: Rotondo e aromatico, fruttato

Gradi alcolici: 14%.

Acidità totale: 5.8

Temperatura di servizio: 18-20°C

Solfiti- 30 mg/L

Filtrato: si

Stabilizzazione: a freddo

lieviti- utilizzo dei lieviti indigeni

produzione annuale: 6000 bottiglie

certificazione biologica ICEA dal 1987

Macerazione con le bucce : 10 giorni

Fermentazione

vinificazione naturale, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento acciaio. Raccolta notturna a mano.

