

# Petraro

Azienda Agricola  
**CERAUDO**

**GAGLIOPPO 50%, GRECO NERO 30%,  
CABERNET SAUVIGNON 20%  
I.G.T. VAI Di NETO 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 : 25 anni

Produzione per Ha : 45/50 quintali

Colore : Rosso rubino

Profumo : Armonico con lievi sentori di frutti di bosco

Sapore : Fresco, vellutato e rotondo

Gradi alcolici : 14% Vol.

Acidità totale : 6,2

Temperatura di servizio : 18°- 20 °C

Accostamenti : Carni pregiate, rosse

Affinamento: 36 mesi in barrique di rovere francese – 2 anni in bottiglia

Un rosso prodigiosamente corposo, carnoso.

L'olfattivo è mentosamente speziato.

Solfiti- 35 mg/L

Filtrato? si

Stabilizzazione? A freddo

lieviti- utilizzo dei lieviti indigeni

produzione annuale: 3500 bottiglie

certificazione biologica ICEA dal 1987

Macerazione con le bucce : 15 giorni

Fermentazione

vinificazione naturale, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento in barrique .Raccolta notturna a mano.

