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.