

Petraro

Azienda Agricola
CERAUDO

**50% GAGLIOPPO, 30% GRECO NERO, 20% CABERNET
SAUVIGNON
I.G.T. VAI DI NETO ROSSO
VINO BIOLOGICO-2017**

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 : 45/35 anni

Produzione per Ha : 35 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

Affinamento: 36 mesi in barrique di rovere francese –

2 anni in bottiglia

Un rosso prodigiosamente corposo, carnoso.

L'olfatto speziato.

Filtrato: si

Stabilizzazione: A freddo

lieviti- utilizzo dei lieviti indigeni

produzione annuale: 5000 bottiglie

certificazione biologica dal 1987- ente CSQA

Macerazione con le bucce : 15 giorni

Fermentazione: vinificazione naturale, fermentazione a

temperatura controllata. Affinamento in barrique. Raccolta

notturna a mano.

