



Gragnano Penisola Sorrentina denominazione di origine protetta

In Penisola Sorrentina, meta ambita del turismo internazionale, si produce, in aree molto limitate e in condizioni di viticoltura estrema, un vino frizzante di eccellente qualità e grande tradizione: il Gragnano, “un piccolo vino, ma insuperabile” così lo definiva Mario Saldati. Ottenuto dall'unificazione di differenti tipologie di uve, quali l'Olivella, lo Sciascinoso, il Per'e Palummo (Piedirosso), l'Aglianico e altre varietà coltivate all'interno dei comuni della Penisola Sorrentina, il Gragnano prende il nome da uno di questi ultimi.

SCHEDA TECNICA

Vitigno | Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso e altre varietà minori

Zona di produzione | Penisola Sorrentina

Coordinate | 40°52'14"N 14°10'28"E

Terreno | sabbioso

Sistema di allevamento | pergola bassa

Produzione per ettaro | 80 quintali

Epoca di vendemmia | prima decade di Ottobre

Raccolta | manuale

VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | macerazione prefermentativa a freddo per alcuni giorni

Fermentazione | acciaio

Temperatura di fermentazione | 16°-18° C

Rifermentazione | autoclave per 30 giorni

Affinamento | in bottiglia

Grado alcolico | 11,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino che tende allo scuro, profumo vinoso e campestre. Frizzantino con spuma evanescente, presenta un aroma e un retrogusto di affumicato estremamente volatile. Leggermente abboccato. Nonostante il colore va bevuto freddo alla temperatura di 5 - 8 gradi.