

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

De Falco

NOME DEL VINO

De Falco Gragnano della Penisola Sorrentina

DENOMINAZIONE

Gragnano della Penisola Sorrentina DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2020

REGIONE DI PROVENIENZA

Campania

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Penisola Sorrentina

VINIFICAZIONE

l'uva viene raccolta a mano in cassetta, pigiata in modo soffice e messa a fermentare a temperatura controllata a freddo in acciaio

AFFINAMENTO

affinamento in bottiglia per 2 mesi

VITIGNO/I

80% Piediroso - 20% Olivella

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

sud-est

ALTITUDINE

150 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

vulcanico - argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

ETTARI VITATI

0

RESA PER ETTARO

80 qli per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Gabriele De Falco

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

15.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

6264T