

# Gravello

Val di Neto IGT 2012

Librandi

---

Il Gravello di Librandi è un Val di Neto Igt prodotto tra Rocca di Neto e Casabona con uve di Gaglioppo e uve di Cabernet Sauvignon. La sapiente combinazione del vitigno autoctono Gaglioppo con il Cabernet Sauvignon, ha dato vita al Gravello, che si rivela un vino ricco di intensità ed eleganza.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Val di Neto
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Calabria
<b>Localizzazione</b>	Rocca di Neto/Casabona
<b>Vitigno</b>	Gaglioppo 60% ;cabernet sauvignon 40%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso, con riflessi tendenti al granato
<b>Gusto</b>	Secco, abbastanza caldo e morbido, con sentori di frutti rossi
<b>Profumo</b>	Intensi aromi di frutti rossi e di bosco, dal ribes nero alla ciliegia matura, seguiti da note dolci di fichi secchi e cioccolato
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18° - 20° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi
--------------	---

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso, calcareo
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	5000 piante ad ettaro
<b>Epoca vendemmia</b>	Prima decade di ottobre
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in acciaio termocondizionato con macerazione di 15 giorni
<b>Maturazione</b>	In legno, per 12 mesi in barriques di Allier
<b>Affinamento</b>	In bottiglia di 6 mesi