

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

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Val di Neto

Denominazione IGT

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Calabria

Localizzazione Rocca di Neto/Casabona

Vitigno Gaglioppo 60% ;cabernet sauvignon 40%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino intenso, con riflessi tendenti al granato

Gusto Secco, abbastanza caldo e morbido, con sentori di frutti rossi

Profumo Intensi aromi di frutti rossi e di bosco, dal ribes nero alla ciliegia matura, seguiti da note dolci di fichi secchi e cioccolato

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18° - 20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno Argilloso, calcareo

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 5000 piante ad ettaro

Epoca vendemmia Prima decade di ottobre

Vinificazione Fermentazione in acciaio termocondizionato con macerazione di 15 giorni

Maturazione In legno, per 12 mesi in barriques di Allier

Affinamento In bottiglia di 6 mesi