ACQUISTATO IL .....

"Granianum" Gragnano della Penisola Sorrentina DOC Frizzante 2023



Frizzante tradizione

Questo vino frizzante rosso, tipico della tradizione campana, si distingue per la sua freschezza vivace e il carattere fruttato. Caratteristiche queste che lo rendono particolarmente piacevole e facile da bere. Stiamo parlando di un Gragnano della Penisola Sorrentina DOC, proposto qui dall'Azienda Agricola Bosco de' Medici. Nasce da vigneti situati su dolci colline, tra i 230 e i 250 metri sul livello del mare. Il suolo vulcanico-sabbioso, ricco di minerali, conferisce ai vini di quest'area una sapidità unica e una grande freschezza. Il complesso blend prevede Piedirosso per il 50%, Sciascinoso (20%), Suppezza (10%), Aglianico (10%) e Castagnara (10%). Il Piedirosso, in particolare, è noto per i suoi aromi floreali e fruttati. Gli altri vitigni, dal canto loro, contribuiscono a dare complessità e struttura al vino. Dopo la raccolta, effettuata manualmente per garantire la selezione delle migliori uve, il processo di vinificazione prevede una macerazione di circa 5 giorni. La fermentazione avviene a una temperatura controllata che preserva i delicati aromi di frutta e fiori. La sua leggera frizzantezza è ottenuta naturalmente durante il processo di fermentazione, senza alterare la sua naturale espressione varietale. Colore rosso rubino dai riflessi violacei, che sottolinea la sua giovinezza e freschezza, al naso rivela un bouquet delicato di violetta e frutti rossi come ciliegia e lampone, che si uniscono a note leggermente floreali. In bocca è un vino fresco e frizzante, con un tannino leggero che aggiunge una piacevole struttura. Il sorso è caratterizzato da una piacevole fruttuosità che lo rende immediatamente riconoscibile. Si sposa bene con piatti della tradizione campana ed è semplicemente l'abbinamento ideale per una pizza napoletana, in particolare con la classica margherita.

L'Azienda Agricola Bosco De' Medici nasce dal fortunato incontro tra due famiglie, Palomba e Monaco. Un progetto tramandato di generazione in generazione. Fondata nel 1996 da Gaetano Palomba e Franco Monaco, questa azienda ha radici profonde che risalgono agli anni '70, quando il nonno Raffaele, mosso da una passione autentica per la terra e la viticoltura, acquistò il primo vigneto sul Vesuvio. Oggi l'azienda è situata all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio, una posizione privilegiata, immersa in un paesaggio mozzafiato che abbraccia il Golfo di Napoli fino alla Costiera Sorrentina. I vigneti, esposti a sud e sud-est a un'altitudine compresa tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, beneficiano di una perfetta combinazione di fattori climatici e ambientali. In campagna solo varietà autoctone, rappresentative del territorio. Dal Piedirosso, all'Aglianico, dal Caprettone alla Falanghina. Si segue un rigoroso protocollo biologico e le viti, alcune delle quali superano i cento anni di età, producono uve di altissima qualità.

La Vigna

Terreno	vulcanici tufacei e sabbiosi
Esposizione	Sud
Allevamento	tendone
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso frizzante
Provenienza	Campania
Uve	Piedirosso 50%, Sciascinoso 20%, Suppezza 10%, Aglianico 10%, Castagnara 10%
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Dopo la vinificazione, macerazione di circa 5 giorni e fermentazione a temperatura di 18°C
Sensazioni	Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, sentori delicati di violetta e frutti rossi. Fresco, frizzante, leggermente tannico e piacevoltemente fruttato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821