



GRAGNANO doc

Zona di produzione
Comuni di Gragnano e Pimonte

Vitigni
Piedirosso, Aglianico e Sciascinoso per il 60%, altri vitigni tradizionali per il 40%

Terreno
Sciolto, lapilloso

Altitudine
circa 300 metri s.l.m.

Coltivazione
Raggiera e Spalliera

Resa per ettaro
90 q.li per ettaro

Vendemmia
La raccolta è manuale, dalla prima decade di ottobre, in cassette da 20 kg.

Vinificazione
Dopo la diraspatura e pigiatura, macerazione con le bucce per tre giorni, pressatura soffice e fermentazione alcolica a temperatura controllata a circa 22°C

Maturazione
Vino frizzante "nuovo", imbottigliato già nel mese di novembre dopo la vendemmia

