



Salvatore Martusciello
vini di persistenza

OTTOUVE - Gragnano della Penisola Sorrentina doc



Zona di produzione

Comuni di Gragnano e di Pimonte, in provincia di Napoli.

Vitigni

Piediroso, Aglianico e Sciascinoso per il 60%, altri vitigni tra cui la Suppezza, la Castagnara,, la Surbegna, l'Olivella e la Sauca per il restante 40%.

Terreno

Sciolto, lapilloso

Altitudine

I vigneti si trovano tra i 300 ed i 550 metri s.l.m.

Coltivazione

Raggiera e Spalliera

Resa per ettaro

80 q.li per ettaro

Vendemmia

La vendemmia 2016 è iniziata il giorno 28 Settembre ed è terminata il giorno 13 Ottobre. Le uve sono state selezionate in vigna e raccolte a mano in cassette da 18 kg.

Vinificazione

Dopo la diraspatura e pigiatura, macerazione con le bucce per 5 giorni, pressatura soffice e fermentazione alcolica a temperatura controllata a circa 20°C.

Maturazione

La vendemmia 2016 è stata messa in bottiglia il giorno 1° Dicembre. Si consiglia di berlo, per apprezzare al meglio le caratteristiche sensoriali, entro due anni dall'imbottigliamento.

Abbinamenti e Note di Servizio

Vino della tradizione napoletana, "vivace", molto versatile, ideale abbinamento alla Pizza, alle frittiture a base di pesce e di carne e, più in generale, ai piatti tipici della cucina regionale campana. Si consiglia di berlo ad una temperatura di 8°.