

LIBRANDI



Gravello Val di Neto Rosso IGT

Comune di produzione
Tenuta Arcidiaconato in agro di Strongoli

Regione di produzione
Calabria

Uve
Gaglioppo 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Tipologia del terreno
argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto
cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro
65 quintali - 45 ettolitri

Epoca di vendemmia
prima decade di ottobre

Vinificazione
fermentazione in acciaio termocondizionato con
macerazione di 15 giorni

Affinamento
in legno, per 12 mesi in barriques di Allier e con
una permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della
commercializzazione

Periodo ottimale di consumo del vino
oltre i cinque anni
