



VAL DI NETO ROSSO (ROT) GRAVELLO

Name des Weines: Val di Neto rosso Gravello

Erster Produktionsjahrgang: 1988

Produktionsgemeinde: Unternehmen Critone in Agro di Strongoli und Unternehmen Rosaneti in Agro di Rocca di Neto / Casabona

Produktionsregion: Kalabrien

Trauben: 60% Gaglioppo, 40% Cabernet Sauvignon

Typologie des Bodens: tonhaltig, kalkhaltig

Kultivierungssystem und Bepflanzungsdichte: Spalier, 5000 Pflanzen pro Hektar

Ertrag der Traubenernte pro Hektar: 65 Dezitonnen – 45 Hektoliter

Zeit der Weinlese: erste Dekade des Oktobers

Alkoholgehalt: 13,5%

Weinherstellung: Fermentierung in thermoklimatisiertem Stahl.

Verfeinerung: In Holz, für 12 Monate in Barriques von Allier und mit einer kurzen Abfüllung in Flaschen, sechs Monate vor der Vermarktung.

Zeit der Abfüllung: Mai 2005

Zeit der Vermarktung: März 2006

Zahl der jährlich produzierten Flaschen: 90.000

Optimale Zeit für den Konsum des Weines: nach über fünf Jahren

Gastronomische Verbindungen: Passt hervorragend zu rotem Fleisch, zu Wild, zu starkem oder pikantem Käse.

