

GRATICCIAIA
Rosso I.G.P. Salento




AGRICOLE VALLONE
ITALIA

GRATICCIAIA

Rosso I.G.P. Salento

Classificazione: I.G.P.

Gradazione alcolica: 14,5% vol

Vitigno: Negroamaro 100%

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Sud

Superficie vitata: ha 10 (alberelli di 70 e 80 anni)

Natura del terreno: calcareo-argilloso

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

Selezione attenta dei grappoli di negroamaro di vecchia vigna allevata ad alberello. Le uve vengono portate prima a maturazione, poi lasciate appassire su graticci. Il nome del vino deriva proprio dalla "Graticciaia", il fruttajo ove sono sistemate le leggere stuoie fatte con canne intrecciate e vimini. Allorché l'appassimento è completato, le uve passano alla vinificazione. I processi fisiologici che si determinano nell'acino e la fermentazione del mosto in autunno avanzato, allorquando la temperatura ambientale è più bassa, portano ad una evoluzione del tutto diversa rispetto alla vinificazione tradizionale. La temperatura del mosto è rigorosamente disciplinata per tutto il processo di fermentazione lenta e la prima fase dell'affinamento viene realizzata in piccole botti di legno.

MATURAZIONE NEL LEGNO

Dimensione: pièce

Provenienza: Allier - Never

Tempi di permanenza: 1 anno circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È un vino di grande personalità che non mostra cedimenti con il trascorrere degli anni. L'affinamento in bottiglia contribuisce a migliorarlo nel tempo e sicuramente le sue qualità dureranno a lungo. Manifesta dei bei toni di colore rosso rubino scuro, con nuance granata, brillante.

Al profumo si manifesta complesso e franco. Attraente, etereo, con sentori di frutti appassiti e liquirizia, piacevolmente speziato. Ben strutturato, caldo, elegante con avviso di tabacco e note di frutta secca e vaniglia.

In bocca si percepisce una evoluzione molto gradevole di sapori che si esprimono con eleganza ed equilibrio.

ABBINAMENTI

Formaggi a pasta dura, brasati, arrostiti di carni rosse, selvaggina, carni di agnello alla griglia, piatti a base di fegato d'oca, cibi tartufati e anche cioccolato.