



Gravello

Val di Neto IGT 2012

Librandi

Il Gravello di Librandi è un Val di Neto Igt prodotto tra Rocca di Neto e Casabona con uve di Gaglioppo e uve di Cabernet Sauvignon. La sapiente combinazione del vitigno autoctono Gaglioppo con il Cabernet Sauvignon, ha dato vita al Gravello, che si rivela un vino ricco di intensità ed eleganza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Val di Neto
Denominazione	IGT
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Calabria
Localizzazione	Rocca di Neto/Casabona
Vitigno	Gaglioppo 60% ;cabernet sauvignon 40%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso, con riflessi tendenti al granato
Gusto	Secco, abbastanza caldo e morbido, con sentori di frutti rossi
Profumo	Intensi aromi di frutti rossi e di bosco, dal ribes nero alla ciliegia matura, seguiti da note dolci di fichi secchi e cioccolato
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18° - 20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Argilloso, calcareo
Allevamento	Cordone speronato
Densità impianto	5000 piante ad ettaro
Epoca vendemmia	Prima decade di ottobre
Vinificazione	Fermentazione in acciaio termocondizionato con macerazione di 15 giorni
Maturazione	In legno, per 12 mesi in barriques di Allier
Affinamento	In bottiglia di 6 mesi