

Cantine Antica Grotta

Cantine Antica Grotta di Quarneti Omar

Aglianico Piediroso Terra di Lavoro 2007 Galardi 0,75 lt.

Prezzo per Unità (pezzi): € 42,00 (incluso 22 %
I.V.A.)



1 bottiglia da 0,75 lt. di:

Roccamonfina IGT Terra di Lavoro 2007 Galardi

Galardi "Terra di Lavoro" è un vino di grande struttura e prestigio realizzato dalla sapiente miscela di Aglianico e Piediroso, affinato in barriques nuove di rovere per dodici mesi. Le annate che vanno dal 1994 ad oggi hanno visto un crescendo costante nell'attenzione degli esperti e del pubblico. Ai primi entusiastici giudizi dei maggiori esperti americani, Robert Parker, Daniel Thomas, James Suckling e Stephen Tanzer, si sono aggiunti quelli dei più autorevoli critici internazionali. In ambito nazionale particolare soddisfazione hanno suscitato i lusinghieri riconoscimenti del Gambero Rosso, dell'Associazione Italiana Sommelier, de L'Espresso, di Alessandro Masnaghetti e di Luca Maroni. Fino a Luigi Veronelli che ha più volte classificato il Terra di Lavoro miglior vino italiano in assoluto.

VITIGNI: Aglianico 80%, Piediroso 20%

ZONA DI PRODUZIONE: S. Carlo di Sessa

Aurunca

SUPERFICIE VITATA: 10 ettari

s.l.m.

ALTITUDINE DELLE VIGNE: circa 400 m.

Speronato

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone

ettaro

DENSITA' DELLE VIGNE: 4.500 ceppi per

PRODUZIONE: 5.000 kg. per ettaro

RESA IN VINO: 60%

ETA' DELLE VITI IN PRODUZIONE:

17 anni 20%, 13 anni 20%, 11 anni 40%, 4

anni 20%

le bucce per 20 giorni, con affondamento del cappello più volte al giorno

Totalmente sviluppata in contenitori di acciaio

e Never per 12 mesi

811 magnum, 289 doppio magnum

[Informazioni Venditore](#)

PERIODO DI VENDEMMIA: inizi ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Contatto con

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

AFFINAMENTO: In barriques nuove di Allier

ALCOL: 13,5%

ACIDITA' TOTALE: 5.20 gr. /litro

PH: 3.60

ESTRATTO SECCO NETTO: 31.80 gr./litro

BOTTIGLIE PRODOTTE: 22.000 bordolesi,

Recensioni Clienti: Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.

Autenticati per poter scrivere una recensione.