



LE TENUTE

GRAVELLO CALABRIA ROSSO IGT

Area di produzione

Tenuta Arcidiaconato in agro di Strongoli

Cru

Vigna Gravello, dalla forma allungata, tagliata in due da un sentiero che segna l'unione del Cabernet, in collina, con il Gaglioppo, a valle

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 con macerazione di 15 giorni

Affinamento

In barrique di Allier per 12 mesi, con una permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione

Potenzialità di invecchiamento

Pronto a partire da 2 anni dalla data di vendemmia, da invecchiare in cantina anche oltre i 10 anni

Il territorio e la sua
vocazione internazionale
