

PORTO DI MOLA

CONTRA DEL DUCA GALLUCCIO ROSSO D.O.P RISERVA

Con gli anni siamo riusciti ad individuare il nostro miglior vigneto di aglianico amaro. La selezione delle sue migliori uve, lasciate sulla pianta fino al raggiungimento della maturazione ottimale, dà vita alla nostra riserva Contra del Duca. La vinificazione avviene con lieviti indigeni in vasche di acciaio a temperatura controllata e una parte ancora in fermentazione viene spillata e posta in botti di rovere da 500 litri. Dopo circa 12 mesi i vini provenienti da fermentazione in legno e fermentazione in acciaio ritornano insieme in botti di rovere da 1000 litri, dove continuano il loro affinamento per altri 12 mesi. L'imbottigliamento, a 30 mesi dalla vendemmia, avviene senza precedente filtrazione ed è proprio in bottiglia che il Contra del Duca continua la sua evoluzione. Dal carattere longevo e austero, questo vino ci rende fieri e, ad ogni sorso, ci ripaga degli sforzi fatti per metterlo al mondo. Ottimo come vino da meditazione, ma anche per accompagnare i piatti più robusti della nostra cucina, come selvaggina, stracotti e carni in genere.

Nome prodotto: Contra del Duca

Vitigno: Aglianico

Confezionamento: 750 ml

Area di produzione: Galluccio (CE), alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina

Denominazione: Galluccio Rosso D.O.P Riserva

Natura del terreno: Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi

Nr di Bottiglie prodotte: 2000

Età media delle viti: 20 anni

Ceppi per Ettaro: 2200/4000

Età del vigneto: 1995

Forma d'allevamento: Guyot

Produzione per Ettaro: 60 qL/ha

Raccolta: A mano in cassette da 15 kg

Epoca di vendemmia: Metà Ottobre

Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni

Affinamento: Tonneaux da 500 Lt per 12 mesi e botti da 1000 e 2000 Lt per altri 12 mesi, minimo 10 mesi in bottiglia

Colore: Rubino a Granato con l'invecchiamento

Profumo: Ampio, Complesso, con Aromi Intensi

Sapore al palato: Asciutto, Armonico, Speziato con note erbacee

CARATTERISTICHE 13%

Alcool: 5,5 g/L Ph 3,5

Acidità: 2 g/L

Zuccheri: 33 g/L

Estratto secco netto: 18/20 °C

Temperatura di servizio: Primi piatti con sughi corposi, arrostiti, brasati,

Abbinamenti gastronomici: formaggi semiduri.



SCARICA
LA SCHEDA

carattere
Nobile