



# GRAFFIO NERO

## FRIZZANTE

**NOME** Rosso Frizzante IGT Colline Teatine Graffio Nero

**TIPO** Rosso frizzante

**UVE** Montepulciano d'Abruzzo, Merlot, Sangiovese

**NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PRODOTTE** 3.000

**COMUNE DI PRODUZIONE** Villamagna (Ch), Contrada San Severino

**RESA PER ETTARO** 100 q.li

**TIPO DI TERRENO** Medio impasto

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Casarsa

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO** 3000 piante per ettaro

**VINIFICAZIONE** Diraspigiatura seguita da 3 giorni di macerazione delle bucce con il mosto, pressatura soffice e fermentazione alcolica a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave fino a raggiungere 2 atmosfere

**EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO** Gennaio

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO** Da apprezzarsi giovane

**GRADAZIONE ALCOLICA** 12%vol.

**COLORE** Rosso rubino con orli violacei, spuma vivace

**BOUQUET** Fresco, floreale, vinoso

**SAPORE** Note di fiori (viola), sapido, vivo, fruttato, armonico e fresco

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10/12°C

**ABBINAMENTI** Ottimo come aperitivo, primi piatti, carni bianche, carni grigliate, carni in umido, formaggi, zuppe di pesce, pizza

**NAME** Rosso Frizzante IGT Colline Teatine Graffio Nero

**TYPE** Sparkling red wine

**GRAPE VARIETY** Montepulciano d'Abruzzo, Merlot, Sangiovese

**AVERAGE ANNUAL PRODUCTION** 3.000

**LOCATION** Villamagna (Ch), Contrada San Severino

**YIELD PER HECTARE** 11 tons

**SOIL** Clay calcareous

**TRAINING & PRUNING METHODS** Rows

**VINE DENSITY** 3000 plants per hectare

**FERMENTATION** Destemming following by 3 days contact at least with the skins of the must, soft pressing and controlled temperature fermentation. Ri-fermentation in autoclave up to 2 atmospheres

**BOTTLING PERIOD** January

**AGEING BEFORE BOTTLING** To be drunk young

**ALCOHOLIC STRENGTH** 12% alcohol (by volume)

**COLOUR** Ruby red with violet edges, lively mousse

**BOUQUET** Fresh, floral, winy

**FLAVOUR** Notes of flowers (purple), fruity, lively, fruity, harmonious and fresh

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Best served at a temperature of 10/12°C

**SERVING SUGGESTIONS** Excellent as an aperitif, pasta dishes, white meats, grilled meats, stews, cheeses, fish soup, pizza

