



BOTROMAGNO
VIGNETI & CANTINE

GRAVINA

GRAVINA - BIANCO DOP
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Uno dei vini bianchi più antichi d'Italia. La sua produzione risale addirittura al VI secolo avanti Cristo. I suoi vitigni, importati dalla Magna Grecia, hanno trovato in laea il loro perfetto habitat. Insignito della DOC nel 1983 è attualmente prodotto esclusivamente dalla Botromagno che lo esporta in oltre 11 paesi del mondo.

SCHEDA TECNICA

- Vitigni: Greco 60%, Malvasia 40% con possibilità di aggiunte di Fiano e Bianco di Alessano.
- Denominazione: Gravina - Bianco DOP.
- Resa di uva per ettaro: 80 q.
- Fermentazione: In vasche d'acciaio inox a temperatura controllata.
- Temperatura di fermentazione: 14°- 16°C.
- Durata della fermentazione: 15 giorni.
- Affinamento: 4 mesi in vasche d'acciaio inox.

SCHEDA ORGANOLETTICA

- Aspetto visivo: Brillante, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini.
- Olfatto: Fragrante, fruttato: mela, pesca, albicocca, ananas.
- Gusto: Piacevole, fresco con una spiccata vena acida, resta a lungo sul palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Ostriche, pesce crudo e crostacei, minestre speziate, cucina asiatica, carni bianche.



www.botromagno.it



www.botromagnovini.it

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - info@botromagno.it