



TENUTE  
PALADINO



## GRATUS

**CLASSIFICAZIONE:**

Indicazione Geografica Tipica

**UVAGGIO:**

Magliocco 40%, Montonico 40%, Castiglione 20%

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Altomonte (CS) - Località Farneto

**ALTIMETRIA:**

da 200 a 350 metri s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Spalliera con 4000 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:**

Seconda metà di Settembre.

Uva raccolta a mano in piccole cassette.

**METODO DI PRODUZIONE:**

Convenzionale

**AFFINAMENTO:**

In acciaio e successivamente per almeno 14 mesi in Barriques di Rovere francese riposa ulteriori 6 mesi in bottiglia.

**DEGUSTAZIONE:**

Vino di grande struttura con un quadro aromatico-intenso, in bocca ha una tessitura suadente con una trama tannica fitta di grande pregio.

**ABBINAMENTI:**

Pietanze a base di carne di grande importanza, formaggi stagionati, ideale anche come vino da conversazione.

**Temperatura di servizio:** 18/20° C

**Grado alcolico:** 14% vol.