# Sphaeranera

ROSSO LAVORAZIONE IN ANFORA

## INFO

**Annate:** 2019, 2021
**Formato:** 75 cl
**Paese:** Italia
**Regione:** Campania
**Vitigno:** Pallagrello Nero
**Suolo:** Vulcanico, sciolto, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica
**Estensione del vigneto:** 0,8 ha
**Tipo d'impianto:** Spalliera
**Densità ceppi per ha:** 4.500
**Età media del vigneto:** 15 anni
**Produzione media per ha:** 40 hl
**Vinificazione e affinamento:** Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 7-8 mesi in anfore di terracotta. Affinamento negli stessi contenitori.
**Solforosa totale:** 29 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 3.000

## PRODUTTORE

**I CACCIAGALLI**
Mario Basco e Diana Iannaccone

## PERCHÉ

Lo Sphaeranera de I Cacciagalli è un vino rosso rustico, fatto da tratti selvatici e sapidi. Teso e intricato, mostra un'apparente spigolosità e durezza, che pian piano rivelano un'eleganza e una grinta fuori dal comune. Tutto il fascino mediterraneo dentro a un calice.

## QUANDO

Il sugo alla Genovese è capace di risvegliare i palati più addormentati, di estasiare le papille dei più sofisticati, di coinvolgere i sensi dei più svogliati. Con gli ziti o i maccheroni, un piatto che richiede di essere accompagnato in tavola da buoni amici e da un vino di questa terra, come lo Sphaeranera.


**Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia**
**P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it**