



Denominazione

PRIALE Rosso Veneto IGT

Vendemmia

2016

Uve

Cabernet Sauvignon 35% - Merlot 65%

Collocazione geografica dei vigneti

Le uve provengono da un piccolo appezzamento situato nel cuore dei Colli Berici, provincia di Vicenza.

Terreno

Di natura argillosa - calcarea

Vinificazione

In rosso per 15 giorni a contatto con le bucce, ad una temperatura di 28 °C. Affinamento in barriques per 10 mesi e per 30 giorni in bottiglia.

Caratteristiche

Colore: rosso granato.

Profumo: ampio, intenso, di frutti di bosco e note spezziate.

Sapore: asciutto, pieno, persistente, generoso di corpo, elegante con personalità

Accostamenti

Ottimo con piatti saporiti, quali carne rossa alla brace, arrosti, selvaggina, formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio

18 - 20 °C

Conservazione

Conservare in locali freschi, al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15 °C.

Gradazione alcolica

% vol. 13,5

Acidità totale

g/l 5,30

Estratto secco totale

g/l 30

Confezione

Scatole da 6 x 0.75 ml.