



PIAN ALTO

Colli Berici DOC



DENOMINAZIONE	Colli Berici DOC
VITIGNO	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere
ZONA DI PRODUZIONE	Sarego, Vicenza
RESA PER ETTARO	60-70 hl
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera Guyot con 7000 viti per ettaro
VENDEMMIA	Manuale in cassetta
VINIFICAZIONE	Fermentazione in acciaio per circa 12 giorni.
AFFINAMENTO	In barrique nuove di rovere francese per 24 mesi e in botte di rovere di 40hl per 12 mesi
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso intenso con riflessi granato. Aromi di ribes nero e cassis con note erbacee. Concentrato al palato con toni di vaniglia, sensibile tannicità ed eccellente lunghezza.
ABBINAMENTO	Carni rosse, grigliate e formaggi stagionati.
PRODUZIONE	9.000 bottiglie (750ml)
GRADAZIONE ALCOLICA	14%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C