



PIAN ALTO

Colli Berici DOC



DENOMINAZIONE Colli Berici DOC

VITIGNO Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot

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