

GRANPASSO

IGT DELLE DOLOMITI

ZONA DI PRODUZIONE: FELTRE loc. Pren – altitudine 500m/slm

UVE: TEROLDEGO

RESA PER ETTARO: 50 q/ha

NUMERO BOTTIGLIE: 1300 bottiglie prodotte

VENDEMMIA: manuale in cassetta
con selezione in vigna

AFFINAMENTO: 24 mesi in barriques di
rovere francese e minimo
quattro in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 13%

DESCRIZIONE DEL VINO: vino di grande struttura e
buona freschezza con tannini ben equilibrati. Spiccano i
profumi floreali di viola e quelli fruttati di mora e mirtillo

COLORE DEL VINO: rosso intenso

ABBINAMENTO: si consiglia con carni rosse,
cacciagione e selvaggina. Si sposa molto bene con polenta
e capriolo e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

