

GRANPASSO

IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

ZONA DI PRODUZIONE: FELTRE loc. Vignui – altitudine 580m/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 botte di rovere
francese e minimo quattro
in bottiglia

GRADO ALCOLICO: Mediamente sui 13%

DESCRIZIONE DEL VINO: Al naso presenta in modo decisivo un fruttato di prugna in confettura, una composizione di fiori appassiti, cioccolatino ripieno di liquore di marasca e note balsamiche. Al gusto avvolgente e strutturato, con tannino piacevolmente levigato. Persistente e intenso il finale che rimane a lungo sul palato ricordando le note di ciliegia matura.

COLORE DEL VINO: rosso rubino impenetrabile
con riflessi violacei

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

