

## PRIOR IGT VENETO RESILIENS PIWI

*Monovarietale da vitigni resistenti Piwi "MACERATO IN ANFORA"*

### **CERTIFICAZIONI:**

Biologico – Vegano

### **UVE:**

Prior 100 %

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore (Venezia)

### **TERRENO:**

Argilla di origine alluvionale ricca di minerali con un sottile strato di carbonati di calcio denominato Caranto

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Doppio capovolto

### **VINIFICAZIONE:**

La vendemmia viene svolta manualmente con la selezione dei migliori grappoli. Dopo la diraspatura si fa una macerazione in anfore di terracotta, dove avviene anche la fermentazione che si protrae per diversi mesi. Dopo la svinatura il vino affina in fusti di rovere francese.

Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in bottiglia fino al raggiungimento del perfetto equilibrio gustativo.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Dal colore rosso rubino con intensi e luminosi riflessi violacei. Note di frutta rossa matura e sentori speziati di pepe bianco. Al sorso il tannino setoso e la nota sapida si bilanciano donando un perfetto equilibrio gustativo.

### **ABBINAMENTI:**

Accostamento per sapori decisi quali carni rosse, brasato, selvaggina e formaggi stagionati.

Stappato al momento va servito a 18-20° C.

### **ANALISI:**

grado alcolico: 13% vol

acidità totale: 5,68 g/l

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

