



Nome: Prà Nero

Formati bottiglia: 0,75 lt.

Annata: Anno in corso

Denominazione: Prà Nero, Terre dei Prai

Varietà: Cabernet- Merlot

Zona di produzione: Terra dei Prai, Castello di Godego (TV)

Forma di allevamento: Silvoz

Vinificazione: : I grappoli arrivano in cantina ad una temperatura controllata di circa 10°C; diraspata e subito pigiata per poi passare il mosto in serbatoi di acciaio. La fermentazione alcolica viene innescata con lieviti selezionati e si svolge ad una temperatura di 18°C per circa 10 giorni.

Vendemmia: Inizio di Ottobre

Colore: Rosso Rubino

Grado alcolico: 13,5% vol.

Caratteristiche organolettiche: alla vista risulta rosso rubino con riflessi violacei, al naso spiccano profumi di frutti rossi quali more e lamponi.

Temperatura di servizio: 16°C – 18°C

Abbinamenti: Ideale con carni rosse, selvaggina e spiedi.