


PRA'NERO

Nome	Prà Nero - Rosso Veneto IGT
Formato Bottiglia	0.75Lt
Annate	 Anno in corso Annata 2023 premiata al Merano Wine Fest
Varietà	Cabernet - Merlot
Zona di Produzione	Terre dei Prai, Castello di Godego (TV) La parola "Prai" (in Italiano "prati") indica l'uso secolare del terreno come prato o pascolo secondo regole antiche e, allo stesso tempo, allude all'interesse naturalistico dell'area stessa, zona protetta, come prezioso vivaio di vita spontanea.
Sistema di allevamento	Silvoz
Tipologia di terreno	Ghiaioso, ricco di limo e sabbia
Vendemmia	Inizio Ottobre
Vinificazione	I grappoli arrivano in cantina ad una temperatura controllata di 10°C, diraspata e subito pigiata per poi passare il mosto in serbatoi d'acciaio. La fermentazione alcolica viene innescata con lieviti selezionati e si svolge ad una temperatura di 18°C per circa 10 giorni
Colore	Rosso rubino con riflessi violacei, al naso spiccano profumi di frutti rossi quali more e lamponi
Gusto	Un vino secco ma al contempo caldo e morbido, con un tannino elegante e non invasivo. Buona sapidità, equilibrato e armonico
Grado Alcolico	13,5% Vol
Da gustare a:	16°C - 18°C
Abbinamenti	Formaggi media stagionatura, carni rosse, insaccati.

