



**Grapariol
Delle Venezie I.G.T.**

Provenienza: da nostri vigneti di Negrizia (Tv)

Maturazione: metà Settembre

Allevamento: G.D.C.

Densità viti: 4000 piante/ettaro

Terreno: ricco di scheletro, sciolto, calcareo.

Vinificazione: dopo la raccolta delle uve, gli acini ed i grappoli interi, senza subire lacerazioni, vengono sottoposti a pressatura soffice da cui si ottiene il “mosto fiore”. Segue la decantazione statica a freddo del mosto, per l’eliminazione delle parti solide in sospensione. Con l’inoculo di lieviti selezionati inizia la fermentazione ad una temperatura controllata di 18 °C. Il vino viene così travasato e posto ad affinare per alcuni mesi in tini d’acciaio prima della vendita. La presa di spuma (o seconda fermentazione) avviene a bassa temperatura in autoclave.

Grado: 10,5 – 11,5 % vol.

Zuccheri: 24 gr. lt.

Acidità: 6,5 gr. lt.

Descrizione: vino morbido, acidulo, dal profumo intenso, fruttato, floreale.

Abbinamenti: superbo con l’anguilla e le ricche carni di fiume. Ottimo come aperitivo o da intermezzo con pasticceria secca. Servire a 8-10 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.