



Nome del vino		Azienda agricola
PIEDICÉRO		GRISWINE
Gradazione alcolica		DOC DOCG IGT VDT
13,5%		veneto rosso
Uve		
50% Cabernet Sauvignon, 35% Carmenere, 15% Merlot		
Tipologia terreno	Sistema d'allevamento	Ceppi/ha
calcareo con apporti di rocce vulcaniche	guyot e cordone speronato	4000

Epoca vendemmia

Il Merlot e Carmenere, in uvaggio, a metà settembre;
il Cabernet Sauvignon a metà ottobre.

Vinificazione

L'uva, raccolta a mano, viene pigiata in vasca e lasciata
fermentare in macerazione con le bucce per 15 giorni.

Maturazione

Il vino, messo in affinamento in tonon da 500 litri di
rovere francese non tostato per 12 mesi, viene assemblato
e lasciato per altri 6 mesi in vasca di cemento. Viene quindi
imbottigliato senza filtrazione con un tappo tecnico che
consente la maturazione del vino senza il pericolo di
alterazioni legate al tappo di sughero. Il vino viene, infine,
affinato in bottiglia per 6 mesi.

Abbinamenti

Spazia dagli spuntini di mezza giornata fino agli insaccati e
ai secondi di carne.