

# GRA DIS



## IGT VENEZIA GIULIA GRADIS

### **Varietà:**

Merlot, Cabernet Sauvignon

### **Vinificazione:**

le uve vengono vendemmiate esclusivamente a mano, diraspate e fatte fermentare per circa 15 giorni alla temperatura di 25°C. Poi, il vino di varietà Merlot viene affinato in barrique mentre quello di varietà Cabernet Sauvignon in tonneau nuove ed usate (max 3 anni) per circa 18 mesi. Poi si procede all'assemblaggio delle due varietà. Le percentuali dei due vini non sono sempre 60/40, ma variano in base all'annata e al nostro gusto. Dopo l'affinamento in legno il vino viene lasciato per qualche tempo in vasca di acciaio e quindi preparato all'imbottigliamento.

### **Descrizione del vino:**

colore rosso rubino intenso, con sentori di frutta rossa matura, la confettura di sottobosco e le spezie. Al palato è caldo, morbido e di buon corpo con una tannicità avvolgente.

### **Abbinamenti:**

Generalmente si abbina molto bene con tutti i piatti di carne, anche selvaggina da piuma. Ottimo con i formaggi stagionati.