



# TENUTA DEL GIAJ

VINI NATURALMENTE **BIOLOGICI**

## **ROSSO VENEZIANO** **Certificazione: Biologica e Vegana**

### **UVE:**

blend di uve rosse

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore (VE).

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot, Silvoz

### **VINIFICAZIONE:**

- Pulizia e raffreddamento delle uve;
- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale;
- Fermentazione a temperatura controllata.

### **AFFINAMENTO:**

- Fermentazione malolattica;
- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Vino dalle ottime qualità strutturali, pieno, robusto, ricco di colore. Presenta un colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo intenso, vinoso, un po' erbaceo; da giovane ricorda il lampone. Invecchiato 2-3 anni ha sapore asciutto. Giustamente tannico, armonico e vellutato.

### **ACCOSTAMENTI:**

Vino da arrostiti, fritti ed umidi, carni bianche e rosse oppure con salumi. Giovanissimo si accosta bene alla frittura di pesce.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

18° C, stappare 2-3 ore prima.

### **ANALISI:**

gradazione alcolica: 12% vol.

acidità totale: 5,1 g/l

acidità volatile: 0,2 g/l

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

