

Braide Cjase Neri: blend dal carattere pieno.

Tra le dolci colline di Valeriano affacciate sul fiume Tagliamento, nasce quest'uvaggio bordolese che esalta il carattere pieno delle nostre migliori uve a bacca rossa.

Uve

Vino Rosso.

Composizione: uvaggio 50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

Vigna

Terreno: sito di Valeriano, altitudine 200 m/slm; composizione sabbioso/limoso con argilla a San Giovanni.

Vigneto: San Giovanni, superficie vitata 0,55 ha; 5.800 viti/ettaro; età media 10 anni; allevamento a guyot.

Resa: 70 hl/ha; 2.000 gr per pianta.

Vendemmia: raccolta e selezione manuale; seconda metà di ottobre.

Cantina

Vinificazione: uve diraspate e pigiate; macerazione di 12 giorni con rimontaggio e delestage.

Affinamento in acciaio per 36 mesi, a cui segue l'imbottigliamento.

Grado alcolico: 12% vol

Acidità totale: 5,00 g/l

Nr bottiglie: 4.500

Degustazione

Temperatura di degustazione: 18°C

Cibi: ottimo con carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

Codice: 025 004

 video Linea Vini
<http://youtu.be/FZtCmSapBGg>



Braide Cjase Neri




freeheadTM
naturalità
è qualità e
benessere

