



Grièr 2016

Cantina: Calalta

Denominazione: Veneto Rosso IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Veneto

Vitigni: 94% Syrah, 6% Grenache

Denominazione: Veneto Rosso IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 18 mesi in Botte di Rovere

Abbinamenti: Carni Bianche, Carni Rosse, Formaggi Semi Stagionati, Minestre e Zuppe Saporite

Bottiglie prodotte: 3800

Invecchiamento: fino al 2026

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Grièr 2016 di Calalta è composto per il 94% da syrah e 6% di grenache. Il vigneto sito su un terreno calcareo a scheletro prevalente a 200m di altitudine è esposto a ovest ed è caratterizzato da un sistema di allevamento a guyot monolaterale (syrah) e alberello (grenache). La vendemmia delle uve per il Grièr 2016 di Calalta è stata fatta manualmente la terza decade di settembre e la fermentazione si è svolta in tini di rovere sui propri lieviti indigeni, mentre l'affinamento è avvenuto in tonneau di rovere usate da 500 litri per 18 mesi. Non filtrato.

Note di degustazione

Il Grièr 2016 di Calalta è un vino dal colore rosso rubino con riflessi granati. All'olfatto presenta una varietà di aromi speziati con sottofondo di ciliegia, tabacco e cuoio. In bocca è fragrante, minerale, dalla bella acidità e persistenza. Il Grièr 2016 di Calalta si sposa perfettamente con le carni sia bianche che rosse, formaggi di media stagionatura e zuppe e minestre.