



## GRUAJO®

VINO:	100% Gruaio
DENOMINAZIONE:	VINO ROSSO
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Secco

VINIFICAZIONE: vendemmia con cassette da 5kg di grappoli scelti, lasciati a riposare in locale areato per 15 giorni. L'uva viene poi diraspata totalmente e pigiata. Lasciata a macerare per 9 giorni con follature e rimontaggi frequenti. Affinato in vasche di acciaio inox con fecce fini in sospensione e fermentazione malolattica spontanea.

CARATTERISTICHE: Citato già nel settecento come un vino "delicato e gagliardo", sembra che il nome Gruajo o Cruvaio gli sia stato attribuito per il fatto che, raggiunta la completa maturazione, il grappolo presenta chicchi completamente maturi e chicchi verdi. L'abilità del vinificatore è quella di spremere solo i chicchi maturi.

Il vino presenta un colore rubino tendente al granato, al naso ha un piacevole sentore di marasca, frutti piccoli di sottobosco, e in bocca è asciutto di buona struttura, fresco con un leggero retrogusto amarognolo. Si accompagna bene ai piatti di selvaggina anche di piccola taglia, carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16°C