GRAN CRU

Braide Alte

I.G.T. VENEZIA GIULIA

VIGNETO — Braide Alte, località Ruttars, Dolegna del Collio
TIPO DI TERRENO — Marne e arenarie, in dialetto locale Ponca
VITIGNO — Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo
FORMA DI ALLEVAMENTO — Guyot, capovolto

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO — Vendemmia effettuata interamente a mano. Diraspatura soffice e macerazione a freddo in pressa. Fermentazione a temperatura controllata. Pulitura del mosto per decantazione. Fermentazione in barriques di rovere in ambiente a temperatura controllata. Affinamento in legno per 8-10 mesi e susseguente assemblaggio in vasca di acciaio inox. Ulteriore periodo di maturazione in bottiglia di circa 1 anno prima dell'immissione sul mercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE — Di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Note aromatiche e floreali lasciano spazio a sentori di frutta fresca, vaniglia e spezie. Al palato è ricco, armonioso e avvolgente. Di grande struttura ed eleganza si denota per grande persistenza.

ABBINAMENTI — Primi piatti a base di pesce, crostacei, branzino al sale, capesante gratinate. Ottimo anche con carpaccio di manzo, coniglio in umido, pollo lardellato allo spiedo, capretto al forno con verdure.

LONGEVITÀ — 10-15 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO — 12-13 °C.

GRAN CRU

Braide Alte

I.G.T. VENEZIA GIULIA

VINEYARD — Braide Alte, Ruttars locality, Dolegna del Collio
KIND OF GROUND — Marl and sandstone, locally known as Ponca
GRAPE — Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo
TYPE OF CULTIVATION — Guyot, capovolto

VINIFICATION AND REFINING — Hand-picked harvest. Gentle destemming and cold maceration in the press. Fermentation at a controlled temperature. Must clarification through settling. Fermentation in oak barriques under controlled conditions. Aged in wood for 8-10 months, followed by blending in stainless steel tanks. Further maturation in the bottle for about 1 year before release.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS — Straw yellow with golden highlights. Aromatic and floral notes give way to fresh fruit, vanilla, and spice aromas. On the palate, it is rich, harmonious, and enveloping. With great structure and elegance, it offers remarkable persistence.

DRINK WITH — Fish-based first courses, shellfish, salt-crusted sea bass, and gratinated scallops. Excellent with beef carpaccio, stewed rabbit, spit-roasted chicken with lard, and oven-baked goat with vegetables.

LONGEVITY — 10-15 years.

SERVE AT — 12-13°C.