



FATTORIA
DA OLIVO

PRIOR
IGT Veneto



Cosa sono i "PIWI"? Sono vitigni selezionati per essere resistenti alle malattie fungine, riducendo così l'impatto ambientale della coltivazione delle viti.

L'acronimo PIWI deriva, infatti, dal termine tedesco *Pilzwiderstandfähig*, che significa appunto "resistente ai funghi". Il vitigno **Prior** venne ottenuto nel 1987 da Norbert Beker a Freiburg incrociando (J.S. 234-16 x Bl. Spätburgunder) x (Merzling x (Zarya Severa x Blazer St. Laurent) ed è riconosciuta come varietà resistente alle principali malattie funginee.



Vitigno	Prior 100%
Sesto d'impianto	2500 piante/ha a Sylvoz
Certificazione	Biologica - Odc Suolo e Salute
Area di Produzione	Provincia di Treviso (TV), Veneto
Terreno	Argillo-limoso
Resa per Ettaro	100 quintali/ettaro
Vendemmia	Ultima settimana di agosto, manuale, nelle prime ore del mattino per preservare la freschezza e la temperatura delle uve e quindi i profumi.

Vinificazione e Affinamento

1-	Dopo la diraspatura dell'uva, segue una veloce macerazione di 72 ore sulle bucce in vasche "Ganimede" refrigerate, accompagnata da rimontaggi giornalieri per favorire l'estrazione di colore e aromi.
2-Decantazione	Il mosto fiore viene svinato e fatto fermentare spontaneamente con i propri lieviti indigeni all'interno di vasche d'acciaio refrigerate a temperatura controllata.
3-Fermentazione	A fine fermentazione, il vino viene travasato e lasciato affinare in vasche d'acciaio per almeno 6 mesi, periodo in cui matura e stabilizza la sua struttura.
5-Imbottigliamento	Al termine dell'affinamento, il vino viene travasato, filtrato e imbottigliato.

Note di Degustazione

Colore	Rosso rubino scarico, brillante
Profumo	Fine ed elegante, caratterizzato da delicate note di piccoli frutti rossi (fragolina di bosco, lampone, ciliegia), sfumature floreali di viola e leggeri, piacevoli richiami al sottobosco.
Gusto	Fresco, raffinato e di medio corpo. Il palato è scorrevole, supportato da un tannino setoso e ben integrato, con un finale armonico che richiama la freschezza dei piccoli frutti rossi percepiti al naso.
Alcol	12 % Vol.
Zuccheri residui	< 2 g/l (Secco)
Temp. di servizio	12/18° C
Abbinamenti Consigliati	Molto versatile a tavola. Si abbina splendidamente ad antipasti di terra, taglieri di salumi non troppo speziati, risotti ai funghi, carni bianche e pollame nobile. Ottimo anche con tranci di salmone o tonno scottato. Da provare fresco come aperitivo.

