



- Marchio e nome Vintinove - Karantò
- Anno di vendemmia 2013
- Denominazione DOC Lison-Pramaggiore
- Uve di origine Refosco dal Peduncolo Rosso in purezza 100%
- Gradazione alcolica 12,5% Vol.
- Note sensoriali Il colore è rosso rubino intenso con eleganti sfumature violacee. Al naso appare fruttato con sentori di viola mammola, di mora selvatica e mirtillo. Tipico nel sentore muschiato con accenni di cuoio. Al palato risulta corposo, vellutato e morbido nella fitta trama dei tannini, con evidente ricordo di frutti rossi maturi.

SERVIZIO ABBINAMENTO E DURATA

- Servizio Servire a 16-18°C in ampio calice da rossi maturi.
- Abbinamenti Compagno ideale della cucina tradizionale veneto-friulana, si accosta a primi piatti saporiti, carni succulente, arrosti, cacciagione e formaggi di media stagionatura.
- Durata Da bersi preferibilmente entro 5 anni dall'imbottigliamento.

VINIFICAZIONE

- Vendemmia Settembre 2013
- Resa per ettaro 10,0 tonnellate pari a 70 hl di vino circa.
- Vinificazione 11 giorni di macerazione con 6 follature al giorno.
- Evoluzione Esclusivamente in serbatoi d'acciaio.
- Stabilizzazione Chiarifica e stabilizzazione sottozero in vasca di acciaio; imbottigliamento con microfiltrazione sterile.
- Imbottigliamento Maggio 2015
- Affinamento 9 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

BOTTIGLIA E PACKAGING

- Bottiglia Bordolese Castello a spalla alta (cl 75).
- Tappo Tappo tecnico in sughero micronizzato (Diam).
- Colore identificativo Grigio e ocra.
- Confezioni Cartoni da 6 bottiglie (peso kg 7,8; dimensioni cm 23,5x15,5x33,0).



NOTE

CANTINA
VINTINOVE 29

Sandro e Francesco Bravin Soc. Agr. Semplice
Via Staimbek, 47 – 30026 Pradipozzo di Portogruaro (VE) Italy
Tel.fax +39.0421.799329 – www.vintinove.com - info@vintinove.com