



- Marchio e nome Vintinove – Cabernet franc
- Anno di vendemmia 2017
- Denominazione DOC Venezia
- Uve di origine Cabernet franc in purezza 100%
- Gradazione alcolica 12,5% Vol.
- Note sensoriali Di color rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è caratteristico per le spiccate ed elegantissime note erbacee. Di sapore asciutto, possiede una struttura forte ma elegante e raffinata nello stesso tempo.

SERVIZIO ABBINAMENTO E DURATA

- Servizio Servire a 16-18°C in calice da rossi maturi.
- Abbinamenti Ideale con arrostiti, selvaggina e carni rosse alla brace.
- Durata Da bersi preferibilmente entro 4 anni dall'imbottigliamento.

VINIFICAZIONE

- Vendemmia Settembre 2017
- Resa per ettaro 11,0 tonnellate di uva pari a 77 hl di vino circa.
- Vinificazione 7 giorni di macerazione a contatto con le bucce per estrarre colore e tannini nobili, quindi fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata (da 22 a 28 °C) con 3 follature al giorno. La fermentazione malolattica è stata spontanea.
- Evoluzione In acciaio.
- Stabilizzazione Chiarifica e stabilizzazione sottozero in vasca di acciaio; imbottigliamento con microfiltrazione sterile.
- Imbottigliamento Novembre 2018
- 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 Rosso
- 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