



- Marchio e nome Vintinove - Arcumbè
- Anno di vendemmia 2020
- Denominazione Rosso DOC VENEZIA
- Uve di origine Merlot 60%, Carmènère 30%, Refosco dal Peduncolo Rosso 10%
- Gradazione alcolica 13,0% Vol.
- Note sensoriali Di colore rosso rubino intenso, è vino elegante e completo. Il bouquet ampio e raffinato richiama profumi di frutti rossi e marasca. Al palato si presenta di ottima corposità, ricco di avvolgenti sentori speziati e di una elegante nota di vaniglia figlia di un breve affinamento in rovere di Allier.

SERVIZIO ABBINAMENTO E DURATA

- Servizio Servire a 16-18°C in calice da rossi maturi.
- Abbinamenti Vino rotondo e di ottima struttura, si accompagna splendidamente con primi e secondi piatti di selvaggina, carni in umido, arrostiti di carne rossa e formaggi a pasta dura a lunga stagionatura. Si esalta con cibi speziati e coi piatti tipici della cucina tradizionale veneta.
- Durata Da bersi preferibilmente entro 6 anni dall'imbottigliamento .

VINIFICAZIONE

- Vendemmia Settembre 2020.
- Resa per ettaro Merlot: 11,0 ton.; Carmènère 9,5 ton.; Refosco 9,0 ton..
- Vinificazione Le uve varietali che costituiscono il blend sono state raccolte e vinificate separatamente. Nel periodo più freddo dell'anno, i vini vengono assemblati nelle opportune quantità e trasferiti in botte per l'inizio dell'affinamento.
- Evoluzione In acciaio.
- Stabilizzazione Chiarifica e stabilizzazione sottozero in vasca di acciaio; imbottigliamento con microfiltrazione sterile.
- Imbottigliamento Novembre 2021.
- Affinamento 6 mesi in botte (rovere di Allier) e 12 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 Celeste scuro/nero.
- Confezione 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. +39.0421.799329 – www.vintinove.com - info@vintinove.com