



- Marchio e nome
- Anno di vendemmia
- Denominazione
- Uve di origine
- Gradazione alcolica
- Note sensoriali

Vintinove – Cabernet franc

2019

DOC Venezia

Cabernet franc in purezza 100%

12,5% Vol.

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
- Abbinamenti
- Durata

Servire a 16-18°C in calice da rossi maturi.

Ideale con arrosti, selvaggina e carni rosse alla brace.

Da bersi preferibilmente entro 4 anni dall'imbottigliamento.

VINIFICAZIONE

- Vendemmia
- Resa per ettaro
- Vinificazione

Settembre 2019

11,0 tonnellate di uva pari a 77 hl di vino circa.

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
- Stabilizzazione

In acciaio.

Chiarifica e stabilizzazione sottozero in vasca di acciaio; imbottigliamento con microfiltrazione sterile.

- Imbottigliamento
- Affinamento

Luglio 2020

9 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

BOTTIGLIA E PACKAGING

- Bottiglia
- Tappo
- Colore identificativo
- Confezioni

Bordolese Castello a spalla alta (cl 75)

Tappo tecnico in sughero micronizzato (Diam).

Rosso

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