



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

Vintinove - Karantò

2020

DOC Lison-Pramaggiore

Refosco dal Peduncolo Rosso in purezza 100%

13,0% Vol.

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
- Abbinamenti

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

Compagno ideale della cucina tradizionale veneto-friulana, si accosta a primi piatti saporiti, carni succulente, arrostiti, cacciagione e formaggi di media stagionatura.

- Durata

Da bersi preferibilmente entro 5 anni dall'imbottigliamento.

VINIFICAZIONE

- Vendemmia
- Resa per ettaro
- Vinificazione
- Evoluzione
- Stabilizzazione

Settembre 2020

9,0 tonnellate pari a 63 hl di vino circa.

13 giorni di macerazione con 6 follature al giorno.

Esclusivamente in serbatoi d'acciaio per 16 mesi.

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

- Imbottigliamento
- Affinamento

Luglio 2021

12 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).

Grigio e ocra.

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