



PROFONDO

EIGENSCHAFTEN

CHARAKTER: Klassisch

SORTE: Rot

BEZEICHNUNG: CABERNET FRANC IGT VENETO

CHARAKTER: Der Wein präsentiert sich mit rubinroter Farbe mit dunkellila Reflexen. Das Bouquet ist blumig mit einer Veilchen- und Lakritzenote. Angenehm vollmundig, weich und elegant.

WEINBAU: Reberziehung mit dem Guyot-System mit einem Bestand von 4000 Reben pro Hektar.

WEINHERSTELLUNG: Die reifen Trauben werden etwa zehn Tage lang in Stahlbehältern bei einer Temperatur von 25° vergoren. In diesem Zeitraum wird der Most abwechselnd umgerührt und mit dem Tresterhut vermengt, um die Ausbeute an hochwertigen Inhaltsstoffen aus den Schalen zu erhöhen. Fast am Ende der Gärung wird der Wein abgelassen und in Zementfässern gereift.

ERTRAG: 120 q/HA

ALKOHOLGEHALT: 12%

EMPFEHLUNGEN: Ein ausgezeichnete Begleiter zu rotem Fleisch und anspruchsvollen Hauptgerichten.

SERVIERTEMPERATUR: 18-20°C

FORMAT: 0,75 LT



18-20 °C



dal 1950, vini per passione

RIGONI
VITTORINO

www.rigonivittorino.com
info@rigonivittorino.com
+39 0422 746121

