



PROFONDO

CARATTERISTICHE

TIPO: Fermo

COLORE: Rosso

DENOMINAZIONE: CABERNET FRANC IGT VENETO

SENSAZIONI: Colore rosso rubino tendente al violaceo. Al naso emergono profumi floreali di viola e liquirizia mentre al gusto è sapido, morbido ed elegante.

COLTIVAZIONE: Vigneti allevati con il sistema Guyot con densità di allevamento di 4000 viti per ettaro.

VINIFICAZIONE: L'uva matura viene posta a fermentare in serbatoi di acciaio a 25 °C per una decina di giorni. In questo periodo vengono effettuati dei cicli di rimontaggio e follatura del pigiato in modo da poter estrarre la maggior quantità di sostanze nobili presenti nelle bucce. Quasi a fine fermentazione si procede alla svinatura ed il prodotto ottenuto viene lasciato maturare in botti di cemento.

RESA MEDIA: 120 q/HA

GRADAZIONE: 12%

ABBINAMENTI: Si abbina egregiamente a carni rosse e a secondi piatti importanti.

SERVIZIO: 18-20°C

CONTENUTO: 0,75 LT



18-20 °C



dal 1950, vini per passione

RIGONI
VITTORINO

