



Rivatonda 2016

Cantina: Calalta

Denominazione: Veneto Rosso IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Veneto

Vitigni: 100% Cabernet Franc

Denominazione: Veneto Rosso IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 12 mesi in Botte di Rovere

Abbinamenti: Carni Rosse, Formaggi Semi Stagionati, Primi Piatti Strutturati

Bottiglie prodotte: 4100

Invecchiamento: fino al 2023

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Rivatonda 2016 di Calalta è un vino naturale da uve 100% Cabernet Franc allevate a guyot monolaterale con esposizione ovest, sud-ovest ad un'altitudine di 150 metri sul livello del mare e su terreni ferreo argillosi con pietre focaie. Le viti hanno circa dieci anni e vengono vendemmiate l'ultima settimana di settembre. La Vendemmia è manuale in cassetta. La vinificazione prevede una diraspatura di grappoli selezionati e la fermentazione sui propri lieviti indigeni in tini di rovere. L'affinamento del Rivatonda 2016 di Calalta si svolge in legno di rovere per più di 12 mesi dopo la vendemmia e l'imbottigliamento avviene senza filtrazione.

Note di degustazione

Il Rivatonda 2016 di Calalta è di color rosso rubino, al naso le note vegetali si equilibrano perfettamente con sentori di frutti rossi, carruba e polvere da sparo. Pieno, fruttato, dal tannino dolce e sottile. In chiusura note di liquirizia e grafite che ne interpretano la sapidità.