



Caranto

Zona di produzione

Caranto è vino prodotto a partire da uve Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc e Merlot in percentuali variabili a seconda delle annate, prodotte nel territorio della D.O.C Friuli - Annia.

Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate contemporaneamente, un pò in sovrammaturazione; vengono diraspate e quindi avviate alla fermentazione in contenitori d'acciaio con rimontaggi giornalieri e separazione per gravità dei vinaccioli, per circa 12-15 giorni. Dopo la svinatura il vino sosta per alcune settimane in acciaio e quindi viene messo in botti di rovere e ciliegio per 12-14 mesi con frequenti travasi e batonnages. Imbottigliato affina ulteriormente per almeno sei mesi.

Note Organolettiche

Vino rosso rubino intenso con unghia violacea. Al naso si percepiscono sentori di frutta matura e di tabacco, una leggera speziatura con finale amabilmente vanigliato. Secco, morbido, in bocca richiama tutte le sensazioni del naso; chiude con una persistenza aromatica molto intensa.

Note per la Degustazione

Una prolungata ossigenazione ci consente di apprezzare le numerose sfumature e la capacità espressiva del Caranto, vino a tutto tondo.

Bottiglie prodotte

Dal nostro vigneto nel 2007 si sono prodotte 2.800 bottiglie da 0,75 lt e 180 Jeroboan (3 lt).

Chiusura

Tappo OENEO Bouchage di sughero tecnologico trattato contro TCA (trichloroanisolo) con CO2 super critica. Sughero naturale.

Tit. Alc. vol %:	13 %
Estratto secco:	32 g/l
Anidride solforosa totale:	80 mg/l
Acidità tot. in acidi tartarici:	4,27 g/l
Zuccheri riduttori:	2,86 g/l