

Cantina Mattiello sas

Costozza di Longare (VI)

Cabernet Franc DOC Colli Berici 2015

- Area di produzione: Longare, Costozza
- Suoli: tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare, presenza di basalti
- Numero di bottiglie prodotte: 4.000
- Densità: 4.000 viti/ha
- Varietà: 100% cabernet franc
- Vinificazione: I grappoli vengono diraspati e fatti fermentare e macerare per circa 10 giorni in tini troncoconici con délestage. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata di circa 26°C.
- Maturazione: 6 mesi in barrique di rovere usate, poi imbottigliamento

- Alcol: 14,0 %;
- Acidità totale: 5.80 g/l
- Zuccheri residui: 1.0 g/l



Cantina Mattiello sas

Costozza di Longare (VI)

Carmenère DOC Colli Berici "Rosso Carmenere" 2015

- Area di produzione: Longare, Costozza
- Suoli: tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare, presenza di basalti
- Numero di bottiglie prodotte: 6.000
- Densità: 3.300 viti/ha
- Varietà: 100% carmenère
- Vinificazione: I grappoli vengono diraspati e fatti fermentare e macerare per circa 5-6 giorni in tini da 90 HI aperti con follature giornaliere. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata di circa 25°C.
- Maturazione: 5 mesi in cemento, 2 mesi in acciaio, imbottigliamento in agosto

- Alcol: 13,0 %;
- Acidità totale: 5.30 g/l
- Zuccheri residui: 0.9 g/l

