



CRINAIA

ROSSO VENETO IGT

2021



Le sagge vigne di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot che nascono sul crinale dei colli veneti più vocati, storici e inondati dal sole, danno vita a questo vino che sa esprimere il carattere internazionale della cantina Santi.

Il terroir ideale per lo stile bordolese e l'età delle vigne (in media 50 anni) creano le condizioni perfette per la produzione artigianale di un ottimo vino.

LE UVE

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.

ZONA DI PRODUZIONE

Colli Berici. Due appezzamenti divisi, uno posto sul lato ovest dei Colli (Alonte) e uno posto sul lato est (Arcugnano).

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Tra i 120 e 180 mt di altitudine, con esposizione sud-est (Alonte) e nord-ovest (Arcugnano).

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni calcarei di origine carsica, di abbondante scheletro e ricchi in ferro.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato, 4.000 viti/ha, con presenza di vigne con più di 50 anni.

VENDEMMIA

Primi di ottobre, leggermente tardiva con una maturazione fenolica perfetta.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in tini di legno con capacità media di 25 hl, a grappolo intero a una temperatura max di 26°C.

AFFINAMENTO

18 mesi in tonneau, 25% nuovo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso porpora, scuro. Al naso è intenso, dal fruttato acceso che ricorda marmellata di mirtillo e lampone, sentori speziati dolci come la prugna, nocciole e cacao. Al palato è corposo, ricco ma con tannini dolci, retrogusto fruttato, molto lungo e sapido.

GRADAZIONE

14%vol

CONSERVAZIONE OTTIMALE

Questo vino mantiene inalterate le sue caratteristiche organolettiche per un periodo di almeno 8 anni, a cui potrà comunque seguire un lungo affinamento, segnato dallo sviluppo di interessanti aromi terziari; si raccomanda pertanto di conservare sempre le bottiglie coricate, al fresco ed al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pasta con ripieno di carne, risotti con carne, carne rossa alla brace.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

