



ACQUISTATO IL

Cabernet Trevenezie IGP Bio "Franguèl" 2020

2020

Fresco ed armonico



Per la sua linea Bio, Tinazzi ha scelto nomi di uccelli in dialetto veneto ed etichette colorate che evocano la natura e la biodiversità. In questo caso, per esempio, il "Franguèl", ossia il fringuello, è il nome scelto per il Cabernet Tre Venezie IGP. Vino Bio, ovviamente, che nasce da una lavorazione accurata delle uve giunte a perfetto grado di maturazione. La vinificazione è in acciaio a temperatura controllata, con un successivo affinamento sempre in acciaio per valorizzare al meglio il frutto di partenza. Il risultato è un bel vino, caratterizzato da un colore rosso particolarmente luminoso, con profumi che spaziano tra la frutta scura, come prugna e ribes nero, e le note erbacee tipiche del vitigno, con un finale piacevolmente balsamico. In bocca, poi, si rivela un vino piacevolmente fresco ed armonico. Semplice ma elegante, adatto ad accompagnare a tutto pasto pranzi e cene leggeri. Ottimo, per esempio, con secondi piatti a base di carni bianche come un semplice arrosto di tacchino con le patate.

"Nomen omen", dicevano gli antichi romani. E questo detto si applica alla perfezione alla famiglia Tinazzi dal momento che, nella tradizione veronese, con questo termine si indicavano i recipienti dove si metteva a fermentare l'uva per fare il vino. La storia di questa bella azienda famigliare inizia negli anni 60. Siamo sulle rive del Lago di Garda. Qui, per la precisione a Cavaion Veronese, Eugenio Tinazzi fonda la sua piccola azienda vitivinicola per produrre e vendere i vini della zona. Con l'arrivo in azienda del figlio Gian Andrea, ancora giovanissimo, la Tinazzi inizia un percorso di crescita tumultuosa che porta la piccola realtà veneta prima ad espandersi nelle principali aree della Valpolicella, e poi a fare il salto e acquistare nuove tenute in Puglia. Oggi ad affiancare Gian Andrea nell'attività di famiglia sono arrivati Francesca e Giorgio, la terza generazione. Gli obiettivi da raggiungere sono ancora molti e i mercati da conquistare non mancano di certo.

La Vigna	
Terreno	Medio Calcare
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4400
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Cabernet
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Pigiatura e diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 8-12 giorni a temperatura controllata (22-24°C), seguita da pressatura soffice. Tutti i processi di vinificazione sono condotti nel rispetto delle norme della certificazione biologica europea
Sensazioni	Colore: Rosso luminoso. Profumo: Profumo ampio che spazia tra la frutta (ribes nero) e le note balsamiche. Sapore: Fresco, armonico ed elegante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821