



3



TIPOLOGIA: Colli Euganei Cabernet DOC

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 20%

UBICAZIONE: Cortelà, frazione di Vò Euganeo, Padova (ITALIA)

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: sud – est, 200 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4500 viti/ha

ETÀ DEI VIGNETI: 15 – 20 anni

RESA PER ETTARO: 60 quintali

VENDEMMIA: manuale con selezione dei grappoli

PERIODO: seconda metà di settembre, prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE: raggiunta la maturazione fenolica ottimale l'uva viene raccolta, diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione con macerazione avviene in recipienti di acciaio a temperatura controllata di 22 – 24 °C per circa tre settimane, effettuando follature e rimontaggi per estrarre la maggiore quantità di sostanze contenute nella buccia. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica il vino viene affinato per un periodo 8 – 10 mesi in botti di rovere da 5 hl.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vino dal colore rosso rubino vivo. Il profumo è intenso, al naso sprigiona note di confettura di prugna, di frutta matura tra cui la mora e il ribes nero, tutto delicatamente accompagnato da sentori di vaniglia e liquirizia. In bocca si presenta armonico, strutturato, ricco di tannini morbidi, un vino di grande personalità.

ABBINAMENTI: questo vino accompagna elegantemente piatti importanti a base di carni rosse e selvaggina. È inoltre ideale con formaggi a lunga stagionatura molto saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: 18 – 20 °C

DATI ANALITICI VENDEMMIA 2018

ALCOOL: 13,50% vol

GLUCOSIO E FRUTTOSIO: 5,6 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,3 g/l

ACIDITÀ VOLATILE: 0,77 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 67 mg/l

