www.levolpi.it

COLLI EUGANEI DOC CABERNET BIOLOGICO “18 MESI”

60% CABERNET SAUVIGNON
40% CABERNET FRANC

Vitigno: Cabernet Sauvignon 60% Cabernet Franc 40%
Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica prevalentemente caratterizzato da Scaglia Rossa
Sistema di allevamento: cordone speronato, Guyot
Resa per ettaro: 50-60 qli/h

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in rosso con macerazione per circa diciotto giorni, rimontaggi quotidiani e delestage.
Affinamento: dopo la vinificazione il vino matura in tonneaux e barrique di rovere francese per almeno 18 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature granate.
Profumo: profumo ampio e complesso con sentori di frutta rossa matura, prugna e marasca in confettura ed eleganti note di spezie dolci, pepe nero e sfumature leggermente erbacee.
Gusto: fresco e asciutto, con tannini ben presenti ma attenuati dal passaggio in legno, finale speziato e persistente.
Abbinamenti: carni rosse alla brace e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio: 18°
Residuo zuccherino: 2 g/l
Gradazione alcolica: 14%