www.levolpi.it

COLLI EUGANEI DOC CABERNET BIOLOGICO "8 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
Resa per ettaro: 50-60 qli/h

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in rosso con macerazione per circa quindici giorni, rimontaggi quotidiani e delestage.
Affinamento: in acciaio su fecce fini con frequenti batonnage per 8 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso a trama fitta.
Profumo: piccoli frutti rossi, note decise di confettura fresca di ciliegia e fragola e sfumature speziate e leggermente erbacee.
Gusto: fresco e deciso, di buona struttura, caratterizzato da un tannino giovane con retrogusto piacevolmente erbaceo, sapido e persistente.
Abbinamenti: salumi freschi, formaggi non stagionati, grigliata di carne.
Temperatura di servizio: 16°-18°
Residuo zuccherino: 1 g/l
Gradazione alcolica: 13,5%