www.levolpi.it

COLLI EUGANEI DOC ROSSO BIOLOGICO “24 MESI”

Disponibile in formato Magnum e Jéroboam

60% MERLOT 30% CABERNET SAUVIGNON 10% CABERNET FRANC

Vitigno: Merlot 60% Cabernet Sauvignon 30% Cabernet Franc 10%
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 di rovere francese per almeno 24 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.
Profumo: frutta rossa matura, marasca, prugna e more, eleganti note di spezie dolci, vaniglia, cannella, cuoio e finale con sentori balsamici.
Gusto: di ottima struttura, ampio e rotondo, caratterizzato da un tannino levigato di buona sapidità con finale minerale e persistente.
Abbinamenti: carni alla brace, selvaggina e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18°
Residuo zuccherino: 2 g/l
Gradazione alcolica: 14%