www.levolpi.it

COLLI EUGANEI DOC ROSSO “I SENTIERI”

70% MERLOT 20% CABERNET FRANC 10% CABERNET SAUVIGNON

Vitigno: Merlot 70%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 10%
Zona di Produzione: Baone e Cinto Euganeo - 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: 80-90 qli/h

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: le tre varietà vengono fatte fermentare separatamente e mantenute in macerazione per circa quindici giorni.
Affinamento: breve passaggio in cemento per lo svolgimento della fermentazione malolattica in seguito maturazione in tonneaux di rovere francese per 12 mesi e ulteriore passaggio in botte da 15 hl per circa un anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: alla vista è di un bel rosso rubino carico.
Profumo: al naso presenta sentori di frutti di bosco surmaturi, fini note speziate, con contrasto di tipiche sfumature leggermente vegetali e floreali di viole, che rinfrescano l'olfatto.
Gusto: il palato è corposo e consistente, morbido, caldo ed elegante, lungo nella persistenza.
Abbinamenti: carni rosse e bianche, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 16°-18°
Residuo zuccherino: 1,5 g/l
Gradazione alcolica: 13,5%