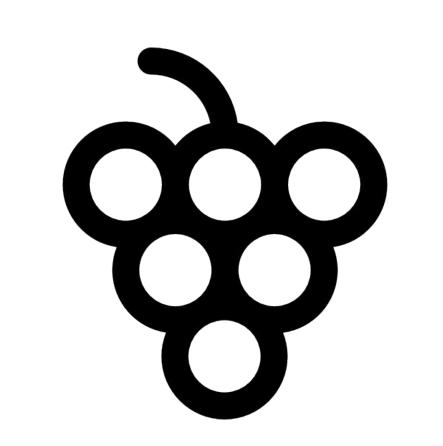




www.levolpi.it

# RISERVA STORICA COLLI EUGANEI DOC CABERNET 1997



## 70% CABERNET FRANC 30% CABERNET SAUVIGNON

Vitigno: Cabernet Franc 70%, Cabernet Sauvignon 30%

Zona di Produzione: Baone e Cinto Euganeo - Sud Colli Euganei

Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre

### NOTETECNICHE

Suolo: origine vulcanica prevalentemente caratterizzato da Scaglia Rossa. Sistema di allevamento: Cordone speronato

#### METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione tradizionale.

**Affinamento:** il vino riposa in bottiglia nelle grotte di affinamento da più di vent'anni, la temperatura è controllata e costante.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso granato con sfumature mattone.

**Profumo**: al naso caratterizzato da note fini ed evolute di frutta rossa matura, marasca in confettura con sfumature leggermente erbacee e balsamiche.

Gusto: in bocca intenso, strutturato con tannino ben presente.

Temperatura di servizio: 18° Gradazione alcolica: 12,5%