www.levolpi.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

COLLI EUGANEI DOC CABERNET BIOLOGICO “18 MESI”

60% CABERNET SAUVIGNON
40% CABERNET FRANC

Rebsorte: 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Cabernet Franc
Anbaugebiet: Baone – Südliche Euganeische Hügel
Höhe: 200 - 400 m ü.d.M.
Traubenlese: zweite Septemberhälfte

WEITERE MERKMALE

Boden: vulkanischen Ursprungs, vorrangig durch das Sedimentgestein Scaglia Rossa gekennzeichnet.
Erziehungssystem: Zapfenkordon, Guyot
Ertrag pro Hektar: 5000-6000 kg/h

HERSTELLUNGSMETHODEN

Weinherstellung: Rotweinbereitung mit Mazeration für etwa 18 Tage, täglich Remontage und Délestage (Überpumpen)
Ausbau: Nach der Weinbereitung reift der Wein mindestens 18 Monate lang im Tonneaux und Barrique aus französischer Eiche.

VERKOSTUNG

Farbe: intensives Rubinrot mit leichten granatroten Nuancen.
Duft: vielschichtiger und komplexer Duft mit Anklängen nach reifen roten Früchten, Pflaume und Maraska-Kirsche in Konfitüre und eleganten Noten von süßen Gewürzen, schwarzem Pfeffer und leicht grasigen Nuancen.
Geschmack: frisch und trocken, mit gut wahrnehmbaren Tanninen, die jedoch durch die Phase auf Holz gemildert werden, würziger, langer Abgang.
Kombinationen: rotes Grillfleisch und mittelreifer Käse.
Serviertemperatur: 18°
Restzucker: 2 g/l
Alkoholgehalt: 14%