www.levolpi.it

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

COLLI EUGANEI DOC CABERNET BIOLOGICO “8 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
Ertrag pro Hektar: 5000-6000 kg/h

HERSTELLUNGSMETHODEN

Weinherstellung: Rotweinbereitung mit Mazeration für etwa 15 Tage, täglich Remontage und Délestage (Überpumpen)
Ausbau: im Stahlfass auf feinem Geläger mit häufiger Batonnage für 8 Monate.

VERKOSTUNG

Farbe: intensives Rubinrot mit dichtem Tanningefüge.
Duft: kleine rote Früchte, ausgeprägte Noten nach frischer Kirsch- und Erdbeerkonfitüre und würzige und leicht grasige Nuancen.
Geschmack: frisch und entschieden, mit guter Struktur, zeichnet sich durch junges Tannin mit angenehm grasigem Nachgeschmack aus, würzig und langer Abgang.
Kombinationen: frische Wurstspezialitäten, nicht reife Käsesorten, Fleisch vom Grill.
Serviertemperatur: 16°-18°
Restzucker: 1 g/l
Alkoholgehalt: 13,5%