www.levolpi.it

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

LE VOLPI

COLLI EUGANEI DOC ROSSO BIOLOGICO "24 MESI"

Available in Magnum and Jéroboam format

60% MERLOT 30% CABERNET SAUVIGNON 10% CABERNET FRANC

Rebsorte: 60 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 10 % 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 24 Monate lang im Tonneaux aus französischer Eiche.

VERKOSTUNG

Farbe: intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen.
Duft: reife rote Frucht, Maraska-Kirsche, Pflaume und Brombeeren, elegante Noten von süßen Gewürzen, Vanille, Zimt, Leder und im Abgang balsamische Anklänge.
Geschmack: hervorragende Struktur, vielschichtig und rund, gekennzeichnet durch abgeschwächtes Tannin mit guter Würzigkeit und mineralischem und langem Abgang.
Kombinationen: Grillfleisch, Wild und reifer Käse.
Serviertemperatur: 18°
Restzucker: 2 g/l
Alkoholgehalt: 14%