MONTE FASOLO

www.levolpi.it

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

COLLI EUGANEI DOC ROSSO “I SENTIERI”

70% MERLOT 20% CABERNET FRANC 10% CABERNET SAUVIGNON

Rebsorte: 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon
Anbaugebiet: Baone und Cinto Euganeo - 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: 8000-9000 kg/h

HERSTELLUNGSMETHODEN

Weinherstellung: die drei Sorten werden getrennt vergoren und etwa 15 Tage in der Mazeration gelassen.
Ausbau: kurze Phase in Zement für den Zeitraum der malolaktischen Gärung, im Anschluss Reifung im Tonneaux aus französischer Eiche für 12 Monate und eine weitere Phase im 15 hl-Fass für ungefähr ein Jahr.

VERKOSTUNG

Farbe: Er zeigt sich in einem schönen, vollen Rubinrot.
Duft: in der Nase Anklänge nach überreifen Waldfrüchten, feine würzige Noten im Kontrast mit typischen, leicht pflanzlichen und blumigen Noten von Veilchen, die den Geruchssinn erfrischen.
Geschmack: am Gaumen vollmundig und kräftig, weich, warm und elegant, mit langem Abgang.
Kombinationen: rotes und weißes Fleisch, reifer Käse.
Serviertemperatur: 16°-18°
Restzucker: 1,5 g/l
Alkoholgehalt: 13,5%