



www.levolpi.it

8 MESI

COLLI EUGANEI DOC CABERNET



Vitigno: Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40%

Formato bottiglia: 0,75 lt

Zona di produzione: Baone - Sud Colli Euganei

Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare

Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica prevalentemente caratterizzato da Scaglia Rossa

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 60-70 qli/ha

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in rosso con macerazione per circa 15 giorni, rimontaggi quotidiani e delestage.

Affinamento: in vasche di cemento su fecce fini con frequenti batonnage per 8 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso a trama fitta.

Profumo: piccoli frutti rossi, note decise di confettura fresca di ciliegia e fragola e sfumature speziate e leggermente erbacee.

Gusto: fresco e deciso, di buona struttura, caratterizzato da un tannino giovane con retrogusto piacevolmente erbaceo, sapido e persistente.

Abbinamenti: salumi freschi, formaggi non stagionati, grigliata di carne.

Temperatura di servizio: 14°-16°

Gradazione alcolica: 13,5%