



www.levolpi.it

18 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: 50-60 qli/ha

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in rosso con macerazione per circa 20 giorni, rimontaggi quotidiani e delestage.

Affinamento: dopo la vinificazione il vino matura in tonneau di rovere francese per almeno 18 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature granate.

Profumo: profumo ampio e complesso con sentori di frutta rossa matura, prugna e marasca in confettura ed eleganti note di spezie dolci, pepe nero e sfumature leggermente erbacee.

Gusto: fresco e asciutto, con tannini ben presenti ma attenuati dal passaggio in legno; finale speziato e persistente.

Abbinamenti: carni rosse alla brace e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16°-18°

Gradazione alcolica: 14%