



www.levolpi.it

## 24 MESI

### COLLI EUGANEI DOC ROSSO



**Vitigno:** Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 10%

**Formato bottiglia:** 0,75 lt e 1,5 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 e Guyot/Sylvoz

**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 24 mesi.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granati.

**Profumo:** frutta rossa matura, marasca, prugna e more, eleganti note di spezie dolci, vaniglia, cannella, cuoio e finale balsamico.

**Gusto:** di ottima struttura, ampio e rotondo, caratterizzato da un tannino levigato di buona sapidità con finale minerale e persistente.

**Abbinamenti:** carni alla brace, selvaggina e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16°-18°

**Gradazione alcolica:** 14,5%