

## CÀLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

### “BELVEDERE” MARZEMINO NERO

Ci piace pensare che le viti che vivono nei luoghi più belli e panoramici esprimano caratteri più invitanti. E' stato quindi naturale scegliere il “Belvedere”, un poggio di antico calcare rosso argilloso, per l'aromatico e Venetissimo Marzemino. Siamo convinti che nutrendo quelle vigne del sole dell'ovest, dei timbri rossi e viola dei fiori della valle, dei verdi delle querce e dei castagni, avremo un compagno dalla parola aperta e viva, un vino che dichiara tutta la sua simpatia. Il bosco custodisce una radura di 1,6 ha con 5.000 ceppi ettaro.

#### Commenti:

Rosso ciliegia intenso, spesso; profuma di erbe fresche, spezie e marasca, dolci note di vaniglia e in modo delizioso di menta; in bocca emergono il frutto del ribes e dei mirtilli, la pienezza del cioccolato, la fine liquirizia, il caffè, la grafite e una assai piacevole mineralità per chiudere persistente, infine, su accenti di mandorla. Da provare, senz'altro, con il brasato al radicchio di Treviso.



VINO	
<b>Denominazione</b>	Marzemino Rosso - <b>Vigna Belvedere</b>
<b>Annata</b>	2009
<b>Uve</b>	marzemina nera
<b>Tenore Alcolico</b>	13,5% vol.
<b>Bottiglie Prodotte</b>	n° 3.000

  

VIGNETO	
<b>Ubicazione</b>	Comune di Cinto Euganeo, località Belvedere a Faedo
<b>Superficie in ettari</b>	1.6
<b>Tipo di terreno</b>	calcareo, caldo, poco profondo, ben dotato di scheletro.
<b>Esposizione/Altitudine</b>	Est-Ovest a 150 m s.l.m.
<b>Sistema allevamento</b>	Guyot
<b>Densità viti (piante/Ha)</b>	5.000
<b>Età media delle viti</b>	8 anni
<b>Resa uva per HA in Kg</b>	2.400
<b>Epoca di vendemmia</b>	fine settembre / inizio ottobre

  

METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO	
<b>Fermentazione in</b>	acciaio inox
<b>Controllo temperatura di fermentazione</b>	24° C
<b>Durata fermentazione e/o macerazione</b>	8 gg con lieviti selezionati
<b>Affinamento</b>	Tonneaux da 500 lt di rovere francese, 2° passaggio
<b>Modalità di stabilizzazione</b>	naturale
<b>Conservazione</b>	in luogo asciutto, fresco e possibilmente buio. Ottimo per 2 - 4 anni.