

CàLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

COLLI EUGANEI CABERNET

E' stato il primo vitigno di Bordeaux ad essere introdotto nei Colli Euganei già a metà dell'800 nella varietà "Carmenere", che grazie alla sua lunga storia in Veneto si può considerare il Franc italiano. Poche aree risultano adatte a questo rustico vitigno quanto i nostri Colli, che grazie a clima e terreno sanno evidenziare più i sentori speziati che quelli erbacei. Dai 3 ettari siti sul Monte Versa e a Faedo otteniamo in media 200 hl di vino che matura almeno 18 mesi nei fusti da 500 lt di 2° e 3° passaggio. Il Cabernet Sauvignon partecipa in minor misura all'attraente intensità di questo vino che è colonna portante della proposta aziendale.

Commenti:

Rubino fitto, intenso; al profumo prorompono le tipiche note di erba fresca e gagliardi tannini, il fruttato della mora e del ribes, il pepe, le spezie e sottili nuances di viola; continua prepotente al palato il frutto, cui si congiungono il cioccolato, il caffè e la liquirizia in un quadro che esprime corpo, persistenza e gioiosa beva. Ottimo con lo stinco di maiale al forno.



VINO	
Denominazione	Colli Euganei Cabernet DOC
Annata	2008
Uve	Carmenère 50%, Cabernet sauvignon 50%
Tenore Alcolico	14 % vol.
Bottiglie Prodotte	n° 25.000

VIGNETO	
Ubicazione	Comune di Cinto Euganeo e Vò; rispettivamente nelle località Valle di Faedo e Monte Versa
Superficie in ettari	3.8
Tipo di terreno	calcereo- argilloso e calcereo-marnoso, poco profondo, ben dotato di scheletro formato da elementi di scaglia rossa e biancone; caldo poco profondo e di scarsa fertilità
Esposizione/Altitudine	Sud/Sud-Est a 90-250 mt s.l.m.
Sistema allevamento	Cordone speronato per il Cabernet Sauvignon e Guyot per Carmenère
Densità viti (piante/Ha)	da 3000 a 4500
Età media delle viti	da 6 a 30 anni
Resa uva per HA in Kg	8.500
Epoca di vendemmia	fine settembre, inizio ottobre

METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO	
Fermentazione in	acciaio inox
Controllo temperatura di fermentazione	Sì a 25/28° C
Durata fermentazione e/o macerazione	mediamente 15 gg con lieviti selezionati
Affinamento	botti da 26 Hl di rovere di Slavonia, tonneaux di 3° e 4° vino, per almeno 15 mesi
Modalità di stabilizzazione	leggero collaggio con albume d'uovo
Conservazione	in luogo asciutto, fresco e possibilmente buio. Migliora le caratteristiche organolettiche per 4 - 5 anni.