

CàLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

COLLI EUGANEI MERLOT

Nella recente storia Euganea è il vitigno che ha gradualmente sostituito, a partire dall'ultimo dopoguerra, quasi tutti i vecchi vitigni autoctoni padovani, per la sua produttività e piacevolezza di gusto. Occupa diversi appezzamenti a Faedo ed Arquà Petrarca per una superficie dedicata a questo vino di quasi 3 ettari su argilla calcarea. I circa 200 hl ottenuti maturano almeno 1 anno in botti da 25 hl di rovere di Slavonia, valorizzando così il tipico gusto fruttato, pieno e rotondo.

Commenti:

Si presenta attraverso un bel tono cromatico di ciliegia per poi continuare con il fresco profumo dell'erba dopo una pioggia primaverile, sviluppando sentori fruttati di lamponi e fragole su fondo di sottobosco; leggermente tannico al palato, di buon corpo, vi si colgono la prugna, la ciliegia, la liquirizia, la mandorla e il ribes. Squisito l'abbinamento con il coniglio alle erbe.



VINO	
Denominazione	Colli Euganei Merlot DOC
Annata	2008
Uve	Merlot
Tenore Alcolico	14 % vol.
Bottiglie Prodotte	n° 10.000

VIGNETO	
Ubicazione	Comune di Cinto Euganeo e Vò; rispettivamente nelle località Monte Cinto, Valle di Faedo e Monte Versa
Superficie in ettari	2.5
Tipo di terreno	calcareao argilloso, caldo, da poco a mediamente profondo, ben dotato di scheletro
Esposizione/Altitudine	Sud/Sud-Est/ Sud-Ovest da 90-200 mt s.l.m.
Sistema allevamento	Cordone speronato e Casarsa modificato
Densità viti (piante/Ha)	da 2500 a 4500
Età media delle viti	da 8 a 25 anni
Resa uva per HA in Kg	9.500
Epoca di vendemmia	settembre

METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO	
Fermentazione in	acciaio inox
Controllo temperatura di fermentazione	Sì a 25/27° C
Durata fermentazione e/o macerazione	mediamente 15 gg con lieviti selezionati
Affinamento	parte in acciaio inox e parte in botti da 26 Hl di rovere di Slavonia per almeno 1 anno
Modalità di stabilizzazione	leggero collaggio con albume d'uovo
Conservazione	in luogo asciutto, fresco e possibilmente buio. Si conserva bene per 3 - 4 anni.