

CàLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

“NATIO” C.E. ROSSO

La macerazione delle uve Merlot, Carmenere e Cabernet Sauvignon, raccolte a piena maturità anche dei vinaccioli, è praticata in botti di rovere da 5 e 10 hl. e spinta per 5/6 mesi. Ciò consente l'estrazione dei polifenoli in modo graduale, completo e in sinergia con la naturale evoluzione fisica e biochimica.

Del vino ottenuto in questo modo sorprendono la piacevolezza del gusto fin dalla giovane età, l'estrema aderenza al carattere delle uve e del territorio di provenienza e la profondità piuttosto che l'esuberanza delle sensazioni che dona.

"Natio" di nome perchè figlio unico e irripetibile di ogni particolare vendemmia.



VINO	
Denominazione	Colli Euganei Rosso "Natio"
Annata	2007
Uve	Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 50%, Carmenere 15%
Tenore Alcolico	14,5 % vol.
Bottiglie Prodotte	n° 10.000

VIGNETO	
Ubicazione	Comune di Arquà Petrarca, località Sasso Nero e Comune di Cinto, località Monte Versa.
Superficie in ettari	1.7
Tipo di terreno	calcareo, caldo, poco profondo, estremamente ricco di scheletro (scaglia rossa)
Esposizione/Altitudine	Sud a 80-140 mt s.l.m.
Sistema allevamento	Cordone speronato
Densità viti (piante/Ha)	4.500
Età media delle viti	15 - 35 anni
Resa uva per HA in Kg	4.400
Epoca di vendemmia	fine settembre - inizio ottobre

METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO	
Fermentazione in	botti di rovere da 500, 1.000 e 3.000 lt.
Controllo temperatura di fermentazione	entro i 27 °C.
Durata fermentazione e/o macerazione	5/6 mesi
Affinamento	in legno per 11 mesi, in tonneau da 500 lt di rovere francese di 2° e 3° anno.
Modalità di stabilizzazione	nessuna
Conservazione	in luogo asciutto, fresco e possibilmente buio. Ottimo per 7-8 anni.