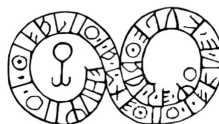


## CàLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

### “AGANOOOR” ROSATO

E' la prima volta che diamo a un nostro vino il nome della poetessa Vittoria Aganoor, già proprietaria fino a cent'anni fa del podere del quale noi oggi siamo i felici custodi. E lo facciamo sicuri che anche Vittoria gradirebbe. Per affine carattere. Eleganza e fiera complessità. Le profonde virtù delle uve bordolesi raccolte in Arquà Petrarca, nel podere Aganoor, interpretate con leggerezza e originalità.



VINO	
<b>Denominazione</b>	“Aganoor” Rosato IGT
<b>Annata</b>	2010
<b>Uve</b>	Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%
<b>Tenore Alcolico</b>	13 % vol.
<b>Bottiglie Prodotte</b>	n° 2.800

VIGNETO	
<b>Ubicazione</b>	Comune di Arquà Petrarca località Aganoor, comune di Cinto Euganeo località Faedo
<b>Superficie in ettari</b>	
<b>Tipo di terreno</b>	calcereo, caldo, poco profondo, ben dotato di scheletro ad Arquà (Cabernet) e sabbioso, ricco di scheletro, derivante da disgregazione di rocce laviche a Faedo (Merlot)
<b>Esposizione/Altitudine</b>	Sud a 100 mt s.l.m. il Cabernet, Est a 300 mt s.l.m. il Merlot
<b>Sistema allevamento</b>	Cordone Speronato
<b>Densità viti (piante/Ha)</b>	5.000
<b>Età media delle viti</b>	12-25 anni
<b>Resa uva per HA in Kg</b>	7.000
<b>Epoca di vendemmia</b>	metà settembre il Cabernet, metà ottobre il Merlot

METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO	
<b>Fermentazione in</b>	barriques di 5° vino
<b>Controllo temperatura di fermentazione</b>	non necessario
<b>Durata fermentazione e/o macerazione</b>	macerazione di 22 ore
<b>Affinamento</b>	in barrique, 5 mesi
<b>Modalità di stabilizzazione</b>	naturale
<b>Conservazione</b>	in luogo asciutto, fresco, possibilmente buio. Ottimo per 2-3 anni.