

## CàLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

### COLLI EUGANEI ROSSO

Con la prima DOC Euganea, datata 1969, produciamo il rosso più tradizionale, un uvaggio di Merlot e Cabernet Franc con possibile piccola presenza di Barbera per un massimo del 5% secondo le annate. Alcuni vecchi vigneti a sesto d'impianto largo, ancora presenti a Faedo, Arquà e Baone, non sono atti ai grandi vini ma piuttosto a darci prodotti più semplici e accostabili alla cucina quotidiana, mantenendo però lo spiccato carattere legato ai vitigni e al territorio.

Quasi 3 ha a 2.000 viti/ha per circa 200 hl complessivi che maturano 1 anno in grandi botti di rovere.



VINO	
<b>Denominazione</b>	Colli Euganei <b>Rosso</b>
<b>Annata</b>	2009
<b>Uve</b>	Merlot 70%, Carmenère 20%, Cabernet Sauvignon 10%
<b>Tenore Alcolico</b>	13 % vol.
<b>Bottiglie Prodotte</b>	n° 12.000

  

VIGNETO	
<b>Ubicazione</b>	Comune di Cinto Euganeo e Vò nelle località Valle di Faedo e Monte Versa
<b>Superficie in ettari</b>	2
<b>Tipo di terreno</b>	i vari vigneti, nelle diverse località presentano terreni molto eterogenei: calcareo argillosi, argillosi ricchi di scheletro, marnosi e derivanti dalla disgregazione di rocce vulcaniche.
<b>Esposizione/Altitudine</b>	Sud/Sud-Est/ Sud-Ovest da 90-260 mt s.l.m.
<b>Sistema allevamento</b>	Cordone speronato, Guyot, Casarsa corto
<b>Densità viti (piante/Ha)</b>	da 2000 a 4500
<b>Età media delle viti</b>	da 4 a 30 anni
<b>Resa uva per HA in Kg</b>	10.000
<b>Epoca di vendemmia</b>	fine settembre, ottobre

  

METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO	
<b>Fermentazione in</b>	acciaio inox
<b>Controllo temperatura di fermentazione</b>	Sì a 25/28° C
<b>Durata fermentazione e/o macerazione</b>	mediamente 10 gg con lieviti selezionati
<b>Affinamento</b>	parte in acciaio inox e parte in botti da 25 Hl di rovere di Slavonia, per un minimo di 15 mesi
<b>Modalità di stabilizzazione</b>	leggero collaggio con albume d'uovo
<b>Conservazione</b>	in luogo asciutto, fresco e possibilmente buio. Mantiene bene le caratteristiche organolettiche per 2 - 4 anni.