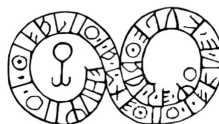


CàLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

“SASSONERO” C.E. MERLOT

Il Sasso Nero è una ripida collinetta sita in Arquà Petrarca. Nero, negro per la gente locale, è il filone di basalto che ha sollevato il fondo marino ma lo è anche la superficie di scaglia rossa calcarea che qui è quasi bruciata dal sole estivo. In questo ambiente così mediterraneo coltiviamo 2 ettari di concentratissimo Merlot con una densità di 5.000 ceppi/ha e una resa media di 65 q.li/ha. Matura 18 mesi in barili da 500 lt per metà nuovi e metà di 2° passaggio.

Commenti:

Color marasca intenso, ha un ingresso caratterizzato da note calde e speziate che schiudono alla finezza, chiaro il frutto di marasca e mora, invitanti le spezie e deliziosi i fiori di siepe; il gusto è morbido e avvolgente, delineato dai mirtili, il tabacco e il sottobosco in una splendida espressione di persistenza. Ideale con la gallina padovana "in tocio".



VINO	
Denominazione	Colli Euganei Merlot DOC - Vigna Sasso Nero
Annata	2007
Uve	merlot
Tenore Alcolico	14 % vol.
Bottiglie Prodotte	n° 44.000

VIGNETO	
Ubicazione	Comune di Arquà Petrarca - località Sasso Negro
Superficie in ettari	4.5
Tipo di terreno	calcareo, caldo, poco profondo, ben dotato di scheletro.
Esposizione/Altitudine	Sud a 60 - 100 m s.l.m.
Sistema allevamento	Cordone speronato
Densità viti (piante/Ha)	Da 5.000 a 6.600
Età media delle viti	Da 5 a 10 anni
Resa uva per HA in Kg	7.000
Epoca di vendemmia	inizio settembre

METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO	
Fermentazione in	acciaio inox e botti grandi
Controllo temperatura di fermentazione	Sì a 27° C
Durata fermentazione e/o macerazione	mediamente 18 gg con lieviti selezionati
Affinamento	Tonneaux da 500 lt. e 1000 lt. in rovere francese e di slavonia metà nuovi, metà di secondo vino, per almeno 16 mesi
Modalità di stabilizzazione	nessuna
Conservazione	in luogo asciutto, fresco e possibilmente buio. Ottimo per 3-8 anni.