

VIGNETO ROSADA

COLLI EUGANEI CABERNET FRANC DOC 2009 ROSSO

Terreno e forme d' allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: *Rovolon, Colli euganei, Italia*

Uve: *Cabernet Franc o Carmenere*

Altimetria s.l.m.: *150-250 mt*

Tipologia terreno: *Argilloso calcareo origine vulcanica*

Esposizione: *Ovest, Nord-Ovest*

Età delle viti: *10-15 anni*

Densità di impianto: *4800 ceppi/ha*

Resa per ettaro: *80 q.li/ha*

Forma di allevamento: *Guyot*

Epoca di vendemmia: *Fine settembre*

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione: *13,00% vol*

Estratto secco: *30 g/l*

Acidità totale: *5,10 g/l*

Ph: *N.D.*

Zuccheri residui: *2,6 g/l*

Caratteristiche organolettiche

Colore: *Rosso rubino intenso con riflessi violacei*

Odore: *Fruttato e speziato, sentori di frutta rossa matura con note complesse, leggeri aromi erbacei e vegetali con sensazioni d' appassimento*

Sapore: *Corposo, ha tannino importante, elegante, finale avvolgente, equilibrato*

Vinificazione

Dettagli/fermentazione: *Pigiadiraspatura, premacerazione a freddo per 2-3 giorni, inizio fermentazione con macerazione e follature per altri 15-20 giorni a cappello sommerso*

Temperatura di fermentazione: *22 – 24 °C*

Fermentazione malolattica: *si*

Affinamento: *Dopo la svinatura sta 6 mesi sui lieviti, 6 mesi in inox e 6 in bottiglia*

Servizio

Abbinamento: *Carni rosse, arrostiti e stufati, selvaggina, piatti tipici euganei*

Temperatura: *16-18 °C*

Prezzo in cantina:

