

ROSSO RISERVA

COLLI EUGANEI ROSSO RISERVA DOC

Terreno e forme d' allevamento

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

Uve: 70% Cabernet Franc, 30% Merlot

Altimetria s.l.m.: 250 mt

Tipologia terreno: Argilloso, origine vulcanica

Esposizione: Ovest, Nord-Ovest

Età delle viti: 20-30 anni

Densità di impianto: 5000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Fine settembre

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione: 13,5% vol

Estratto secco: N.D.

Acidità totale: 5,70 g/l

Ph: N.D.

Zuccheri residui: N.D.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi amaranto-granato

Profumi: Sentori fruttati, erbacei, speziati

Sapore: Ha struttura importante, verticale, tannico con finale morbido

Vinificazione

Dettagli/fermentazione: raccolta manuale delle uve in surmaturazione, pigidirasatura e fermentazione completa a contatto con le proprie bucce e poi a cappello sommerso, senza utilizzo di solforosa

Temperatura di fermentazione: 25 °C

Fermentazione malolattica: Si

Affinamento: Dopo la svinatura riposa e matura per circa 12 mesi in tonneaux di terzo e quarto passaggio separatamente; dopo l'assemblaggio riposa per altri 12 mesi in legno prima di essere imbottigliato