

BORGO DELLE CASETTE

Colli Euganei - Denominazione di Origine Controllata
Cabernet Riserva

E' un blend di Cabernet Sauvignon con saldo di Franc e Carmenere. Fermentazione, maturazione e affinamento avvengono in botti di quercia (18 - 24 mesi) e l'imbottigliamento senza filtrazione. Dotato di tannini setosi, è vino di grande armonia, ricco di polifenoli. Intenso il colore rosso tendente al violaceo, note di frutti neri e spezie.



Dati Tecnici

Vino:	Colli Euganei Doc Cabernet Riserva
Vitigno:	Cabernet Sauvignon 70% Cabernet Franc 30%
Vigneto:	Anno di impianto 1975
Alcol:	14 %
Terreno:	Calcareo, marmoso, ricco di scheletro
Altitudine/Esposizione:	130-150 m. s.l.m. / sud-est, nord-ovest
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato e Guyot
Densità :	2.300 ceppi per Ha vecchi vigneti, 5.000/6.000 ceppi per Ha su nuovi impianti
Resa per Ha:	35 HI
Produzione:	10.000 bottiglie
Vinificazione e affinamento:	12 mesi in acciaio inox e 12 mesi in barriques di rovere Allier, al 50% nuove e 50% al secondo passaggio; segue l'assemblaggio e, dopo alcuni mesi l'imbottigliamento senza filtrazione

Caratteristiche del Vino

Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi violacei, da giovane, poi granato.
Note Olfattive:	Ampio, avvolgente, di cassis, mora, mirtillo, caffè, timo, sotto bosco, sentori di vaniglia, liquirizia
Gusto:	Potente la struttura e nel contempo fine ed elegante, equilibrata, con tannini morbidi, caldo, ricco di polifenoli ai quali recenti ricerche mediche attribuiscono effetti salutistici per la loro bioattività

Codici di Riciclaggio

