

## CECILIA DI BAONE

Colli Euganei

Denominazione di Origine Controllata - Cabernet Riserva

Da uve di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon in parti eguali. Colore rosso tendente al violaceo, profumo ricco, ampio, armonico, struttura importante, lunga piacevolezza il finale di bocca.



## Dati Tecnici

Vino:	Colli Euganei Doc Cabernet Riserva
Vitigno:	Cabernet Sauvignon 50% Cabernet Franc 50%
Vigneto:	Anno di impianto 1975 - 2000
Alcol:	14 %
Terreno:	Origine vulcanica, calcareo, marmoso
Altitudine/Esposizione:	130/150 m. s.l.m. / sud-ovest
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato e Guyot
Densità :	5.000/6000 ceppi per Ha su nuovi impianti
Resa per Ha:	35 HI
Produzione:	25.000 bottiglie
Vinificazione e affinamento:	Fermentazione e macerazione in vasche di cemento vetrificate e cisterne acciaio inox per 18-20 giorni a un massimo di 30 giorni, affinamento di 24 mesi in cemento.

## Caratteristiche del Vino

Colore:	Rubino - granato
Note Olfattive:	Fruttato, cigliegia, prugna, ribes, mora di gelso
Gusto:	Piccoli frutti (mora, ribes nero)

## Codici di Riciclaggio

