

IL FILO  
DELLE  
VIGNE

# BORGIO DELLE CASSETTE

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
Vendemmia	2013
Vitigno	Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%
Vigneto	Anno di impianto 1975
Alcol	14,00%
Acidità gr./l.	5.70
Ph	3.57
Terreno	Calcareo, marmoso, ricco di scheletro
Altitudine/Esposizione	130-150 m s.l.m. / sud-est, nord-ovest
Sistema di allevamento	Cordone Speronato
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	Fermentazione e macerazione in vasche vetrificate e cisterne acciaio inox per 20 gg 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
Affinamento per Imbottigliamento	

## CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore	Rosso rubino intenso con riflessi violacei, da giovane, poi granato
Profumo	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

