

IL FILO
DELLE
VIGNE

CECILIA DI BAONE

Colli Euganei
Denominazione di Origine Controllata
Cabernet Riserva



Da uve di Cabernet Franc e Sauvignon in parti eguali con saldo di Carmenere, vinificate interamente in vasche di cemento vetrificate. 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 |
| Vendemmia | 2014 |
| Vitigno | Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 50% |
| Vigneto | Anno di impianto 1975 |
| Alcol | 13,00% |
| Acidità gr./l. | 5.80 |
| Ph | 3.50 |
| Terreno | Origine vulcanica, calcareo, marnoso |
| Altitudine/Esposizione | 130 m. s.l.m. / sud-ovest |
| Sistema di allevamento | Cordone Speronato |
| Densità | 5000-6000 ceppi Ha nuovi impianti |
| Resa per Ha | 35 HI |
| Produzione | 25.000 bottiglie |
| Vinificazione | Fermentazione e macerazione in vasche di cemento vetrificate e cisterne acciaio inox per 18-20 giorni a un massimo di 30° |
| Maturazione e Affinamento | 24 mesi in acciaio inox |

CARATTERISTICHE DEL VINO

| | |
|---------|---|
| Colore | Rubino – granato |
| Profumo | Fruttato, ciliegia, prugna, ribes nero, mora di gelso |
| Gusto | Piccoli frutti (mora, mirtillo, ribes nero) |