

# IL FILO DELLE VIGNE

## BORGIO DELLE CASSETTE

Colli Euganei - Denominazione di Origine Controllata  
**Cabernet Riserva**

Nel cuore della nostra produzione, al centro dell'identità del Il Filò delle Vigne, troviamo il nostro vino più premiato e riconosciuto. Vino che esprime l'eleganza e la passione del nostro territorio e con il quale abbiamo saputo riscrivere la storia e le regole dei rossi nei Colli Euganei, conquistando riconoscimenti e l'ammirazione dei nostri clienti. E' un blend di Cabernet Sauvignon con saldo di Franc e Carmenere.



## Dati Tecnici

Vino:	Colli Euganei Doc Cabernet Riserva
Vitigno:	Cabernet Sauvignon 70% Cabernet Franc 15% e Carmenere 15%
Vigneto:	Anno di impianto 1975
Alcol:	14%
Terreno:	Calcareo, marnoso, 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:	30/40 giorni di fermentazione e macerazione. Affinamento per 24 mesi in botti di rovere francese di 1°, 2° e 3° passaggio con un successivo affinamento in vasca d'acciaio per circa un anno. Segue l'imbottigliamento di 12 mesi senza filtrazione e un anno di riposo in bottiglia

## Caratteristiche del Vino

Colore:	Rosso rubino intenso a tratti impenetrabile.
Note Olfattive:	Naso che subito eleva ad un vino importante, ma lasciandogli tempo crea esperienze che portano verso ribe di cassis, mora, mirtillo, caffè, timo, sotto bosco, sentori di vaniglia, liquirizia
Gusto:	Potente la struttura e nel contempo fine ed elegante, equilibrata, ricca trama tannica, finale di lunga persistenza legata alla sua profonda mineralità e sapidità.

**Formati disponibili 0.75 e 1.5 lt**  
**Scatole da 6 bottiglie**  
**Vita media scaffale 15-20 anni**  
**Tappo sughero**