

CECILIA DI BAONE

Colli Euganei

Denominazione di Origine Controllata

Cabernet Riserva

Etichetta storica dell'azienda a base di Cabernet Franc, Carmenere e Cabernet Sauvignon. Affina solamente in vasche di cemento



Dati Tecnici

Vino:	Colli Euganei Doc Cabernet Riserva
Vitigno:	Cabernet Sauvignon 50% Cabernet Franc 25% Carmenere 25%
Vigneto:	Anno di impianto 1975 - 2000
Alcol:	13.5 %
Terreno:	Origine vulcanica, calcareo, marnoso
Altitudine/Esposizione:	130/150 m. s.l.m. / sud-ovest
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato e Guyot
Densità :	5.000/6.000 ceppi per Ha su nuovi impianti
Resa per Ha:	50 HI
Produzione:	10.000 bottiglie
Vinificazione e affinamento:	Fermentazione in cisterne di acciaio inox per 20/30 giorni, affinamento minimo di 24 mesi in vasche di cemento.

Caratteristiche del Vino

Colore:	Rubino, intenso
Note Olfattive:	Nota balsamica, profumo erbaceo, nell'evoluzione tendente al caffè e alla liquirizia.
Gusto:	Ingresso fresco, dinamico, elegante ed intrigante per evolversi e mostrare tutta la sua struttura.

Formati disponibili 0.75 e 1.5 lt

Scatole da 6 bottiglie

Vita media scaffale 15-20 anni

Tappo sughero