



Espero Colli Euganei Cabernet

Derivato da uve: Cabernet Sauvignon
90% – Carménère 10%
Alcool in volume %: 13.50
Acidità totale: 5.50 g/l

Caratteristiche del terreno:

I vigneti poggiano su terreno collinare, con pendenza del 12%, a circa 100 mt. s.l.m.; sono esposti a sud-ovest dove ricevono il calore del sole durante tutta la giornata; il suolo è di colore bruno oliva, presenta tessitura limo-argillosa, scheletro scarso e permeabilità moderatamente bassa.

Vinificazione:

L'uva perfettamente sana e matura viene raccolta e pigiata in un serbatoio termocondizionato per procedere con la vinificazione; avviata la fermentazione alcolica, il prodotto viene sottoposto a continui delestages per estrarre e fissare il colore; dopo circa venti giorni si procede con la svinatura; la massa ottenuta continua la fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio termocondizionati, dove riposa per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

Note olfattive e gustative:

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, emana profumi di frutta rossa matura e presenta delle note erbacee;

al palato si presenta caldo e pieno, con un giusto contrasto tra tannicità e morbidezza, dal sapore vivo, ben equilibrato.

Da accompagnare:

Bene si accosta a piatti elaborati e ricchi; per il suo sapore deciso è ottimo abbinato a carni rosse e a formaggi di media stagionatura; si consiglia di servire a temperatura ambiente (16/18°C).

Tipologia: Colli Euganei Cabernet

Giacitura ed esposizione: Sud-Ovest

Natura dei terreni: Limo-Argillosa

Anno d'impianto: 1985

Sistema di allevamento: Guyot

Inerbito o lavorato: Inerbito

Resa d'uva per ettaro: 90/100 qt/Ha

Varietà e percentuali: 90% Cabernet Sauvignon – 10% Carménère

Tipo di vinificazione: Macerazione 15 giorni circa

Malolattica: Sì

Affinamento Tipo e Tempo: Acciaio 6 mesi

Alcool volume % – Acidità totale:

PH – SO2 Tot

Alc. 13.50% – Ac. Tot. 5.50 g/l

PH 3.30 – SO2 Tot 85 mg/l.

Confezione:

In scatole da 12 bottiglie verticali; piani da 12 confezioni pari a 144 bottiglie per piano Pallet da 4 piani (48 conf.) pari a 576 bottiglie totali

