

# ÈSPERO

## COLLI EUGANEI DOC CABERNET



### ORIGINE DEL NOME

Il vino prende il nome dalla naturale esposizione aziendale ad ovest nel contesto Euganeo, Èspero infatti, nel linguaggio letterario e poetico, viene usato come sinonimo di ovest

### DENOMINAZIONE

Colli Euganei Doc Cabernet

### ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Ovest

### NATURA DEI TERRENI

Parte marna calcarea  
parte alluvionale medio impasto

### ANNO DI IMPIANTO

1996 - 2001

### DENSITÀ VIGNETO

4000 piante per ettaro

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot - Cappuccina

### RESA UVA/ETTARO

90 - 100 q.li/ha

### EPOCA DI RACCOLTA

Fine Settembre

### UVAGGIO

90% Cabernet Sauvignon - 10% Carménère

### VINIFICAZIONE

Diraspatura, pigiatura e fermentazione  
sulle bucce per circa 15 giorni  
in serbatoi di acciaio inox  
ad una temperatura massima di 26°C  
con due rimontaggi giornalieri per l'estrazione  
del colore e delle sostanze aromatiche

### MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In tonneaux per 6 mesi  
poi in serbatoio di cemento per altri 6 mesi,  
segue l'imbottigliamento ed un breve periodo  
di affinamento in bottiglia

### ALCOL/ZUCCHERI

13,5% alcol - 4 g/lit zuccheri residui

### ESAME ORGANOLETTICO

Di un rosso rubino intenso con riflessi violacei;  
al naso presenta una nota erbacea marcata,  
poi amarena, prugna e frutta rossa matura.  
In bocca è ampio, caldo, con una buona intensità tannica,  
morbido e strutturato

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

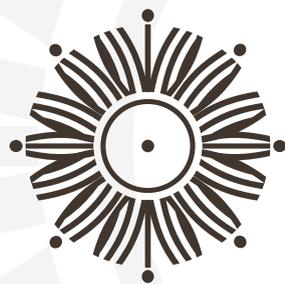
18°C

### ABBINAMENTI

Sughi a base di carne, carne alla griglia,  
brasati, selvaggina da piuma

### BOTTIGLIA

Bordolese Med / tappo in sughero microgranulo / tappo raso  
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie /  
piani da 11 scatole / pallet 8 piani - 528 bott.



# VIGNA RÒDA