

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



CABERNET CICOGNA

Cabernet Colli Berici DOC



CICOGNA

Dietro ad ogni etichetta si nasconde un unico territorio, un progetto di viticoltura volto alla ricerca della massima qualità che dura da oltre 30 anni. A partire dal singolo filare di Guyot fino all'affinamento in barrique di rovere francese, la linea Cicogna è la distillazione di un terroir e della nostra centenaria esperienza enologica.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome "Cicogna" prende origine dall'omonima località situata sui Colli Berici, nel comune di Alonte.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio.
VITIGNI	Cabernet Sauvignon 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	150-180 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	3 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	5200
PRODUZIONE DI UVA PER HA	75 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	20 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	A metà ottobre l'uva viene selezionata e raccolta a mano in piccole cassette affinché rimanga integra.
VINIFICAZIONE	Pigiatura diraspatura in piccola pigiadiraspatrice, fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C.
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	12 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 l a media tostatura. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per 10 mesi.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	3,2 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,4 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rubino estremamente ricco e profondo, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo fruttato di piccoli frutti a bacca rossa e spezie. Al palato risulta pieno e vellutato, elegantemente tannico, con un finale persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo con arrosti importanti, cacciagione, spiedi, formaggi morbidi stagionati.
BOTTIGLIA	e 750 ml/Magnum 1,5 l