

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SAN MARTINO CICOGNA

Rosso Passito Veneto IGT



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. "San Martino" rimanda invece al periodo della pigiatura, intorno all'11 di novembre, giorno appunto di San Martino.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio.
VITIGNI	Merlot 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	220 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	1,5 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	5200
PRODUZIONE DI UVA PER HA	65 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	22 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Ad inizio ottobre. Selezione e raccolta a mano dei grappoli migliori provenienti dalle zone più esposte al sole.
APPASSIMENTO	Appassimento naturale in cassette di legno fino a metà novembre nel fruttajo della nostra cantina.
VINIFICAZIONE	Uva diraspata e pigiata con 3 follature pneumatiche giornaliere; fermentazione sulle bucce per 18 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C.
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	18 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 lt a media tostatura. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	15% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	20 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,2 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino impenetrabile. Profumo intenso di ciliegia sotto spirito, composta di amarena e ribes. In bocca risulta equilibrato e piacevolmente persistente, ricco di tannini che conferiscono notevole struttura ed eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo come vino da meditazione, o con del cioccolato fondente.
BOTTIGLIA	€ 750 ml/Magnum 1,5 l

PREMI

Wine Spectator 88/100