

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