

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



CICOGNA

SYRAH CICOGNA

Syrah Veneto IGT

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	Syrah 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	200 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	2 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	5200
PRODUZIONE DI UVA PER HA	75 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	16 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Durante i primi dieci giorni di ottobre, l'uva viene selezionata e raccolta a mano in piccole cassette.
VINIFICAZIONE	Pigiatura e diraspatura con piccola pigiadiraspatrice; fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C.
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	10 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 lt a media tostatura. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino carico. Profumo intenso e ampio, con note di frutta di bosco matura, ciliegia, caffè e liquirizia. All'esame gusto-olfattivo risulta strutturato, tannico, di lunga e piacevole persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Accompagna egregiamente le carni rosse, la selvaggina, i formaggi stagionati a pasta dura.
BOTTIGLIA	€ 750 ml/Magnum 1,5 l

PREMI



90/100



88/100



"GOLD MEDAL"
Decanter