

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



MERLOT CICOGNA

Merlot Colli Berici DOC

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	Merlot 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	160-190 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	22 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Inizio ottobre, con raccolta a mano e selezione dei grappoli migliori.
VINIFICAZIONE	Pigiatura e diraspatura con piccola pigiadiraspatrice e 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

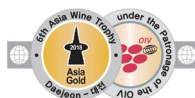
ALCOOL SVOLTO	13,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	3,2 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento. Ampio bouquet di piccoli frutti a bacca rossa, composta di ribes e cioccolato. Al palato è morbido, con una buona struttura sostenuta da tannini eleganti. Intenso e molto persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si abbina ottimamente con la cacciagione, il maialino al forno, i formaggi stagionati.
BOTTIGLIA	€ 750 ml/Magnum 1,5 l

PREMI



"GOLD MEDAL",
Asia Wine
Trophy

Wine Spectator 88/100



"SILVER
MEDAL",
Mundus Vini