

# 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

<b>ORIGINE</b>	Il nome "Cicogna" prende origine dall'omonima località situata sui Colli Berici, nel comune di Alonte.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio.
<b>VITIGNI</b>	Merlot 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>ALTITUDINE</b>	160-190 mt s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud, sud-ovest
<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b>	3 Ha
<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b>	5200
<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b>	75 q.li
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	22 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Inizio ottobre, con raccolta a mano e selezione dei grappoli migliori.
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b>	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

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

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