

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

## FORNETTO Rosso Veneto IGT

Prestigioso uvaggio di merlot, syrah e tai rosso raccolti e selezionati a mano nei vigneti di proprietà della famiglia Cavazza nei Colli Berici. L'esposizione a sud e il terreno calcareo si riflettono nelle note calde e avvolgenti di questo vino. Dopo la macerazione, l'affinamento in legno dura sei mesi. Colore rubino intenso, naso speziato ed elegante struttura.

### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Il nome prende origine dalla località Fornetto, situata sui Colli Berici, nel comune di Orgiano.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Argilloso e calcareo, ricco di ferro, magnesio e potassio.
<b>VITIGNI</b>	Merlot 50%, Tai Rosso 25%, Syrah 25%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>ALTITUDINE</b>	150-180 mt s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud, sud-ovest
<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b>	1,5 Ha
<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b>	5200
<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b>	85 q.li
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	18 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Metà settembre-inizio ottobre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Fermentazione sulle bucce per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox, ad una temperatura controllata di 26°C.
<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b>	Affinamento di 6 mesi in barrique di rovere francese di terzo passaggio. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	13,5% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	3,2 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5,7 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso. Profumo fruttato intenso, con note di ciliegia selvatica e ribes nero. Dal gusto ben strutturato, di lunga persistenza.

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16-18°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ottimo con primi piatti dai sughi molto saporiti, brasati e arrosti, formaggi leggermente piccanti.
<b>BOTTIGLIA</b>	e 750 ml

