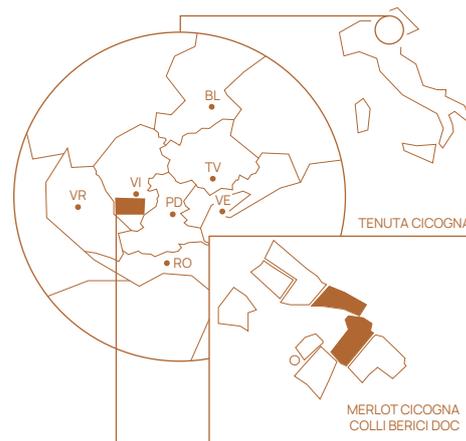


Merlot Cicogna

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. La linea Cicogna è il risultato 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.	DENSITÀ DI CEPPI PER HA 5.200
	TIPOLOGIA DEL TERRENO I terreni sono costituiti da un rilievo calcareo, ricco di ferro ed altri minerali.	PRODUZIONE DI UVA PER HA 75
	VITIGNI Merlot 100%	ETÀ MEDIA DELLE VITI 25 anni
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot	EPOCA DELLA VENDEMMIA Nella prima settimana di Settembre l'uva viene selezionata e raccolta a mano in piccole cassette affinché rimanga integra, poi trasportate in cantina.
	ALTITUDINE 160-190 mt s.l.m.	VINIFICAZIONE Dopo il passaggio in pigia diraspatrice, i migliori acini vengono selezionati. Questi macerano per 14 giorni in vasche di acciaio inox a 24 °C.
	ESPOSIZIONE Sud, sud-ovest	EVOLUZIONE E AFFINAMENTO 12 mesi in piccole botti di rovere francese da 228 lt a media tostatura. Terminato il passaggio in barrique il vino affina ulteriormente in vasche di cemento per circa 6 mesi. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia.
	SUPERFICIE DEL VIGNETO 3 ha	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 14% Vol.
	RESIDUO ZUCCHERINO 2,5 g/l
	ACIDITÀ TOTALE 5,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Il colore è rosso rubino intenso tendente al granato. Il bouquet si compone di aromi di frutta matura, come ciliegia sotto spirito, ribes e composta di more. Il vino è ben equilibrato ed in armonia con gli aromi che si percepiscono al naso.
	TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
	ABBINAMENTI GASTRONOMICI Si abbina ottimamente con la cacciagione, il maialino al forno, i formaggi stagionati.
	BOTTIGLIA e 750 ml / Magnum 1,5 l

