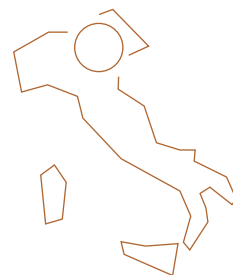


# Syrah Cicogna

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.  
La linea Cicogna è il risultato  
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>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b> 5200
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> I terreni sono costituiti da un rilievo calcareo, ricco di ferro ed altri minerali.	<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b> 75
	<b>VITIGNI</b> Syrah 100%	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 16 anni
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Nella prima settimana di Settembre le uve vengono raccolte manualmente e poste in cassette di legno, trasportate poi in cantina.
	<b>ALTITUDINE</b> 200 mt s.l.m.	<b>VINIFICAZIONE</b> Dopo il passaggio in pigia diraspatrice, i migliori acini vengono selezionati. In seguito gli acini vengono macerati per 14 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura di 24°C.
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud, sud-ovest	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> 12 mesi in barrique di rovere francese da 228 lt a media tostatura. Terminato il passaggio in barrique il vino riposa ulteriormente per circa 6 mesi in vasche di cemento. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia.
	<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b> 2 ha	

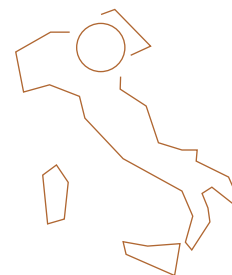
CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 14 % Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 2,5 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 6,2 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Gli aromi fruttati di ciliegia e mora, caffè e pepe bianco, sono ben definiti al naso. All'esame gusto olfattivo il tannino risulta leggero così da donare eleganza e persistenza al vino.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 16-18°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Accompagna molto bene primi piatti di carne e formaggi di pasta dura.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml / Magnum 1,5 l



# San Martino Cicogna

Rosso Passito  
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	<b>ORIGINE</b> Il nome "Cicogna" prende origine dall'omonima località situata sui Colli Berici, nel comune di Alonte. "San Martino" rimanda invece al periodo della pigiatura, intorno all'11 di novembre, giorno appunto di San Martino.	<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b> 5200
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio.	<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b> 65
	<b>VITIGNI</b> Merlot 100%	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 22 anni
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Ad inizio ottobre. Selezione e raccolta a mano dei grappoli migliori provenienti dalle zone più esposte al sole.
	<b>ALTITUDINE</b> 220 mt s.l.m.	<b>APPASSIMENTO</b> Appassimento naturale in cassette di legno fino a metà novembre nel fruttajo della nostra cantina.
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud, sud-ovest	<b>VINIFICAZIONE</b> Uva diraspata e pigiata con 3 follature pneumatiche giornaliere; fermentazione sulle bucce per 18 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C.
	<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b> 1,5 ha	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> 18 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 lt a media tostatura. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi.
CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 15 % Vol.	ESAME ORGANOLETTICO  Colore rosso rubino impenetrabile. Profumo intenso di ciliegia sotto spirito, composta di amarena e ribes. In bocca risulta equilibrato e piacevolmente persistente, ricco di tannini che conferiscono notevole struttura ed eleganza.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 20 g/l	
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 6,2 g/l	
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 16-18°C	
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Ottimo come vino da meditazione, o con del cioccolato fondente.	
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml / Magnum 1,5 l	

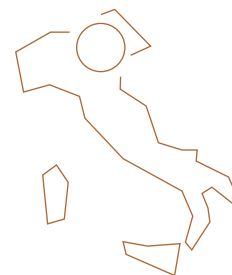


# Merlot Cicogna

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	<b>ORIGINE</b> Il nome "Cicogna" prende origine dall'omonima località situata sui Colli Berici, nel comune di Alonte.	<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b> 5200
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> I terreni sono costituiti da un rilievo calcareo, ricco di ferro ed altri minerali.	<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b> 75
	<b>VITIGNI</b> Merlot 100%	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 25 anni
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Nella prima settimana di Settembre l'uva viene selezionata e raccolta a mano in piccole cassette affinché rimanga integra, poi trasportate in cantina.
	<b>ALTITUDINE</b> 160-190 mt s.l.m.	<b>VINIFICAZIONE</b> Dopo il passaggio in pigia diraspatrice, i migliori acini vengono selezionati. Questi macerano per 14 giorni in vasche di acciaio inox a 24°C.
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud, sud-ovest	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> 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.
	<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b> 3 ha	

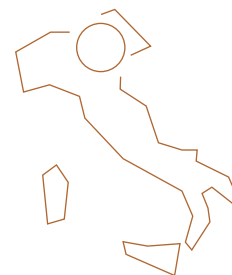
CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 14 % Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 2,5 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 5,8 g/l

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.
	<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> e 750 ml / Magnum 1,5 l



# Cabernet Cicogna

Cabernet  
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	<b>ORIGINE</b> Il nome "Cicogna" prende origine dall'omonima località situata sui Colli Berici, nel comune di Alonte.	<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b> 5200
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> I terreni sono costituiti da un rilievo calcareo, ricco di ferro ed altri minerali.	<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b> 80
	<b>VITIGNI</b> Cabernet Sauvignon 100%	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 20 anni
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Nella prima settimana di Ottobre le uve vengono raccolte manualmente. Successivamente poste in cassette di legno e trasportate in cantina.
	<b>ALTITUDINE</b> 150-180 mt s.l.m.	<b>VINIFICAZIONE</b> Dopo il passaggio in pigia diraspatrice, i migliori acini vengono selezionati. Questi macerano per 14 giorni in vasche di acciaio inox a 24°C.
	<b>ESPOSIZIONE</b> Ovest	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> 12 mesi in barrique 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.
	<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b> 3 ha	

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

ESAME ORGANOLETTICO	Colore rubino estremamente ricco e profondo, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo fruttato di piccoli frutti a bacca rossa e spezie. Al palato risulta pieno e vellutato, elegantemente tannico, con un finale persistente.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 16-18°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Ottimo con arrostiti importanti, cacciagione, spiedi, formaggi morbidi stagionati.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml / Magnum 1,5 l

