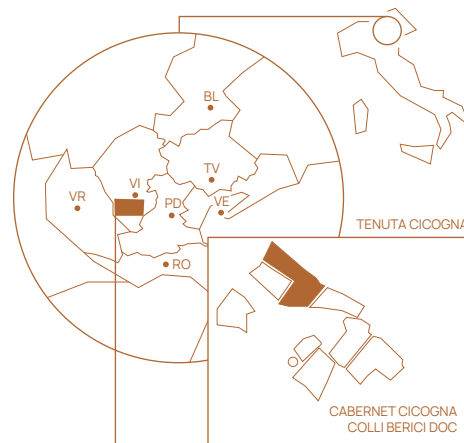


# Cabernet Cicogna

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.*



	<b>VISTA</b> Colore rosso rubino intenso.	<b>OLFATTO</b> Note speziate e ribes nero.	<b>GUSTO</b> Corpo pieno, con richiami di frutta rossa e tannini molto eleganti.		Fresco acido Maturato Sepido	Astringente Morbido	Amaro Dolce	Struttura Consistenza	Persistenza

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> 5.200
	<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 q
	<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> 5 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 arrosti importanti, cacciagione, spiedi, formaggi morbidi stagionati.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml / Magnum 1,5 l / 3 l

