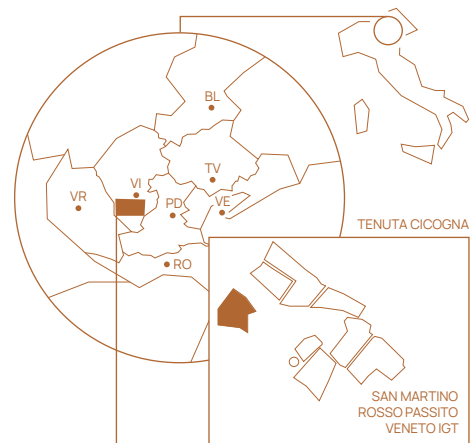


San Martino Cicogna

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.



	VISTA Rosso rubino impenetrabile.	OLFATTO Ciliegia sotto spirito.	GUSTO Note fruttate accompagnano la morbidezza del San Martino.	
--	---	---	---	--

INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE 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.	DENSITÀ DI CEPPI PER HA 5.200
	TIPOLOGIA DEL TERRENO I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio.	PRODUZIONE DI UVA PER HA 65 q
	VITIGNI Merlot 100%	ETÀ MEDIA DELLE VITI 22 anni
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot	EPOCA DELLA VENDEMMIA Solo le uve con la migliore qualità e quelle più esposte ai raggi solari vengono raccolte manualmente ad inizio di Ottobre.
	ALTITUDINE 220 mt s.l.m.	APPASSIMENTO Appassimento naturale in cassette di legno fino a metà novembre nel fruttajo della nostra cantina.
	ESPOSIZIONE Sud, sud-ovest	VINIFICAZIONE 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.
	SUPERFICIE DEL VIGNETO 1,5 ha	EVOLUZIONE E AFFINAMENTO 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	ALCOOL SVOLTO 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.
	RESIDUO ZUCCHERINO 20 g/l		TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
	ACIDITÀ TOTALE 6,2 g/l		ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo come vino da meditazione, o con del cioccolato fondente.
			BOTTIGLIA e 750 ml / Magnum 1,5 l

