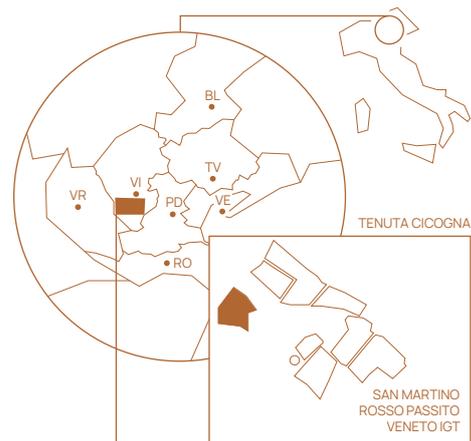


San Martino Cicogna

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.
	RESIDUO ZUCCHERINO 20 g/l
	ACIDITÀ TOTALE 6,2 g/l

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.
	TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
	ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo come vino da meditazione, o con del cioccolato fondente.
	BOTTIGLIA e 750 ml / Magnum 1,5 l

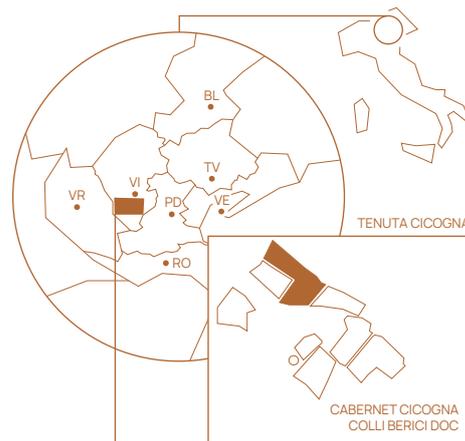


Cabernet Cicogna

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.



	VISTA Colore rosso rubino intenso.	OLFATTO Note speziate e ribes nero.	GUSTO Corpo pieno, con richiami di frutta rossa e tannini molto eleganti.	<p>Diagram showing sensory profile: Fresco acido (top), Maturato Sapidità (bottom left), Morbido (bottom center), Dolce (bottom right), Consistenza (left vertical), Struttura (right vertical), Persistenza (far right vertical).</p>
--	--	---	---	--

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 80 q
	VITIGNI Cabernet Sauvignon 100%	ETÀ MEDIA DELLE VITI 20 anni
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot	EPOCA DELLA VENDEMMIA Nella prima settimana di Ottobre le uve vengono raccolte manualmente. Successivamente poste in cassette di legno e trasportate in cantina.
	ALTITUDINE 150-180 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 Ovest	EVOLUZIONE E AFFINAMENTO 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.
	SUPERFICIE DEL VIGNETO 5 ha	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 14% Vol.
	RESIDUO ZUCCHERINO 2 g/l
	ACIDITÀ TOTALE 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.
	TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
	ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo con arrosti importanti, cacciagione, spiedi, formaggi morbidi stagionati.
	BOTTIGLIA e 750 ml / Magnum 1,5 l / 3 l

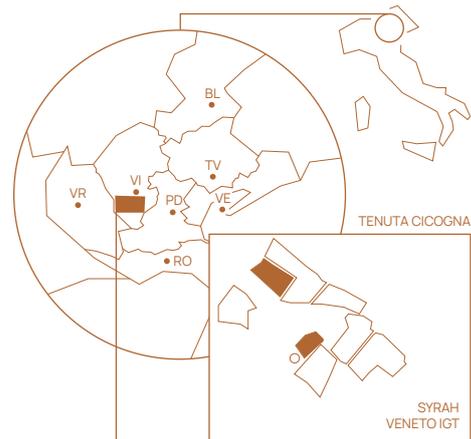


Syrah Cicogna

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.



	VISTA Colore rosso rubino intenso.	OLFATTO Ciliegia e caffè caratterizzano questo Syrah.	GUSTO L'invecchiamento dona al vino un tannino elegante e una buona persistenza.	 Fresco acido Maturato Sapidità Astringente Morbido Amaro Dolce Struttura Consistenza Persistenza
--	--	---	--	--

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 q
	VITIGNI Syrah 100%	ETÀ MEDIA DELLE VITI 16 anni
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot	EPOCA DELLA VENDEMMIA Nella prima settimana di Settembre le uve vengono raccolte manualmente e poste in cassette di legno, trasportate poi in cantina.
	ALTITUDINE 200 mt s.l.m.	VINIFICAZIONE 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.
	ESPOSIZIONE Sud, sud-ovest	EVOLUZIONE E AFFINAMENTO 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.
	SUPERFICIE DEL VIGNETO 2 ha	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 14% Vol.
	RESIDUO ZUCCHERINO 2,5 g/l
	ACIDITÀ TOTALE 5,4 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore rosso rubino carico. 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.
	TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
	ABBINAMENTI GASTRONOMICI Accompagna molto bene primi piatti di carne e formaggi di pasta dura.
	BOTTIGLIA e 750 ml / Magnum 1,5 l / 3 l

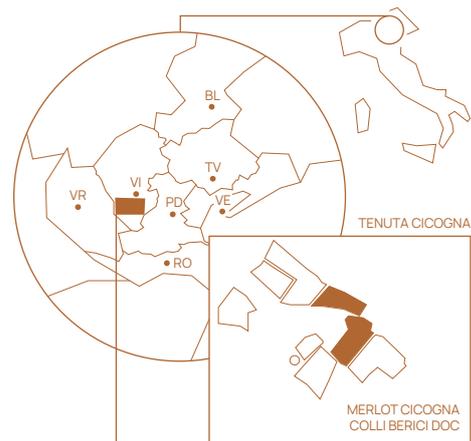


Merlot Cicogna

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.



	VISTA Rosso rubino, con riflessi granati.	OLFATTO Composta di more e ribes nero.	GUSTO Ottima struttura con tannino elegante e aromi terziari di caffè.	 Fresco acido Maturato Sapidità Astringente Morbido Amaro Dolce Struttura Consistenza Persistenza
--	---	--	--	--

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 q
	VITIGNI Merlot 100%	ETÀ MEDIA DELLE VITI 20 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 150-180 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 / 3 l

