

Cicogna Merlot



ORIGINE

Colli Berici, d.o.c.

UVE

Merlot 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Colli Berici in comune di Alonte.

Colline di terreno calcareo.

I vigneti sono esposti a sud - sud-ovest da 150 a 180 metri di altitudine.

METODO DI VINIFICAZIONE

Per la durata di 10 – 12 giorni in serbatoi a temperatura controllata di 25° – 28°.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

Un anno in barrique; sei mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% in volume.

RESE PER ETTARO

41 HL.

DATI STORICI DEL VIGNETO

2,2 Ha impiantati nel 1989 nel cru “Cicogna” con 4100 viti per Ha.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rubino intenso, bouquet pieno e fragrante con delicato profumo di mora; l’affinamento in barriques gli conferisce una propria personalità. Temperatura di servizio 18° – 20°.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna utilmente alle carni in umido, ai salumi, ai formaggi, ai risotti robusti ed agli arrosti leggeri di carne bianca e rossa. Ideale per il capretto allo spiedo.

Az. Agr. Cavazza cav. Domenico e F.lli

Contrada Selva, 22 I-36054 Montebello (VI) - ITALY

tel. +39 0444 649 166 fax +39 0444 440 038

www.cavazzawine.com - info@cavazzawine.com