

## *Cicogna Cabernet*



### **HERKUNFT**

Colli Berici, d.o.c.

### **REBSORTEN**

Cabernet Sauvignon 100%

### **PRODUKTIONSGBIET**

In der Gemeinde von Alonte, hügeliges Gebiet mit Kalkboden.

Der Weinberg ist nach Süd/Südwest ausgerichtet und liegt zwischen 150 - 180 m.

### **WEINBEREITUNG**

10 - 12 Tage bei temperaturgesteuerter Gärung von 25° - 28°.

### **REIFUNG & VERFEINERUNG**

1 Jahr in Barrique.

6 Monate Flaschenlager.

### **ERTRAG PRO HEKTAR**

46 HL.

### **GESAMTPRODUKTION**

15110 Flaschen.

### **HISTORISCHE ANGABEN**

2,4 Hektar wurden 1984 in der Lage Cicogna Mit 3900 Reben pro ha. Bepflanzt.

### **ANMERKUNGEN**

Dunkelrot mit violetten Reflexen, intensive Aromen von Sauerkirsch aber auch Kräuter.

### **TRINKEMPFEHLUNG**

Optimal zu dunklem Fleisch, sehr würzigen Grilladen und Käse.

**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