



CA AVIGNONE

3TINTO **Riserva** – Scheda Tecnica

DENOMINAZIONE	DOC
VENDEMMIA	2019, 2020
AREA DI PRODUZIONE	COLLI EUGANEI (Veneto)
SUOLO	Marna, Argilla, suolo vulcanico
PRODUZIONE ANNUALE	2'000 bottiglie circa
ALTITUDINE DEI VIGNETI	Da 50 a 200 m slm
ETÀ DELLE VIGNE	50% oltre i 35 anni e 50% nuovi impianti
RESA	45 quintali/ha
VARIETÀ	Merlot (32%), Cabernet Franc (36%), Cabernet Sauvignon (32%)
VINIFICAZIONE	Raccolta manuale dei grappoli; macerazione sulle bucce in acciaio per 20 giorni <u>senza</u> controllo della temperatura con lieviti indigeni
MATURAZIONE	10 mesi in cemento senza fecce a temperatura controllata(28°C) con fermentazione malolattica spontanea
INVECCHIAMENTO	Dai 12 ai 15 mesi in barrique usate di secondo anno, di cui 6 mesi con uve in contenitori separati, poi unite; utilizziamo legni neutri in modo che non modifichino o trasferiscano aromi diversi da quelli naturali di evoluzione del vino
AFFINAMENTO	1-2 mesi in bottiglia
LONGEVITÀ	Fino a 20 anni, dai 4 inizia a esprimersi al meglio
NOTE	non filtrato, senza lieviti aggiunti
GRADAZIONE ALCOLICA	14,5%
ACIDITÀ TOTALE	6,1 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	0 g/l
SOLFITI	Solforosa totale 62 mg litro; Solforosa libera 28 mg litro
FORMATO	Bottiglia 0,75L, Magnum 1,5L, Jéroboam 3,0L
NOTE DI DEGUSTAZIONE	<p>Colore rosso rubino con riflessi aranciati intenso, profondo e persistente.</p> <p>Al naso è complesso, elegante e fruttato, con sentori di frutti di bosco come more e mirtilli e un accenno balsamico e di erba tagliata, intensi profumi terziari (bosco, legno, tostati). Intenso, persistente e complesso al palato. Morbido, con tannini ben integrati e di carattere. Ha una spiccata acidità, sapidità e mineralità dovute in primis alle caratteristiche del suolo dei Colli Euganei, di origine vulcanica e composto per il 50% da marna e 50% argilla.</p>

