



CA AVIGNONE

3TINTO – Scheda tecnica

NOME	<i>Il nome evoca i tre vitigni che si sposano per dare vita a questo vino: un blend bordolese di Merlot, Cabernet Sauvignon e Carmenère.</i>
DENOMINAZIONE	IGT
VENDEMMIA	2019, 2021
AREA DI PRODUZIONE	COLLI EUGANEI (Veneto)
SUOLO	Marna, Argilla, suolo vulcanico
PRODUZIONE ANNUALE	12'000 bottiglie (2021)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	Da 50 a 200 m slm
n. ETTARI VITATI	1.6 ha
DENSITÀ DELLE COLTURE	2800-3000 piante/ettaro
RESA	50-75 quintali/ettaro
VARIETÀ	Merlot (48%), Cabernet Sauvignon (35%), Carmenère (17%)
ETÀ DELLE VIGNE	50% oltre i 30 anni e 50% nuovi impianti
VINIFICAZIONE	Raccolta manuale dei grappoli; macerazione sulle bucce in acciaio per 18-20 giorni <u>senza</u> controllo della temperatura con lieviti indigeni
MATURAZIONE	10-12 mesi in cemento senza fecce a temperatura controllata (28°C) con fermentazione malolattica spontanea
AFFINAMENTO	3 mesi in bottiglia
LONGEVITÀ	10 anni, dai 4 anni inizia a esprimersi al meglio
NOTE	non filtrato, senza lieviti aggiunti, senza additivi
GRADAZIONE ALCOLICA	13%
ACIDITÀ TOTALE	5,10 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,5 g/l
SOLFITI	46 mg so2
FORMATO	Bottiglia 0,75L, Magnum 1,5L, Jéroboam 3,0L
NOTE DI DEGUSTAZIONE	<p>Colore rosso rubino, intenso e profondo. 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. Pur essendo un vino fresco e agile ha una buona struttura, tannini evidenti ma levigati, persistenza aromatica intensa. 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> 