



CA AVIGNONE

CICALE – Scheda Tecnica

NOME	<i>Il nome evoca le cicale, che sono un insetto caratteristico dei Colli Euganei e che si sentono frinire soprattutto all'alba e al tramonto, momenti in cui tutto si tinge del colore dorato-aranciato che è lo stesso che contraddistingue questo vino.</i>
DENOMINAZIONE	IGT
VENDEMMIA	2019, 2020, 2021
AREA DI PRODUZIONE	COLLI EUGANEI (Veneto)
SUOLO	Marna, Argilla, suolo vulcanico
PRODUZIONE ANNUALE	5'500 bottiglie (2021)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	Da 50 a 200 m slm
ETÀ DELLE VIGNE	Circa 25 anni
n. ETTARI VITATI	1ha circa
DENSITÀ DELLE COLTURE	2800-3000 piante/ettaro
RESA	50-75 quintali/ettaro
VARIETÀ	Glera 100%
TIPOLOGIA	vino sur-lie, atavico, vin col fondo
VINIFICAZIONE	Raccolta manuale dei grappoli; macerazione sulle bucce in acciaio per 7-15 giorni <u>senza</u> controllo della temperatura con lieviti indigeni
MATURAZIONE	10 mesi in acciaio senza fecce a temperatura controllata (circa 23°C) in cui avviene la PRIMA fermentazione naturale imbottigliamento con aggiunta di mosto non fermentato (di Moscato); la SECONDA FERMENTAZIONE spontanea (con conseguente spumantizzazione x rilascio di CO2) avviene in bottiglia tra mosto e lieviti indigeni
AFFINAMENTO	Almeno 2 mesi in bottiglia
LONGEVITÀ	Si evolve fino ai 5 anni dalla presa di spuma
NOTE	Non filtrato, solo lieviti indigeni, senza zuccheri aggiunti, senza additivi. Il CICALE è un vino frizzante con un perlage lieve, la bottiglia registra una pressione naturale di 2,5 bar
GRADAZIONE ALCOLICA	12.5%
ACIDITÀ TOTALE	3.4
RESIDUO ZUCCHERINO	0 g/l
FORMATO	Bottiglia 0,75L



CA AVIGNONE

<p>NOTE DI DEGUSTAZIONE</p>	<p>Colore giallo dorato con riflessi ambrati Al naso è complesso, elegante e fruttato, ha un gradevole profumo di frutti a polpa bianca (in particolare pesca, pera, mela) con lievi note di salvia; mescondo i lieviti indigeni si enfatizza la crosta di pane È un vino fresco e agile, con un perlage delicato e stuzzicante. Buona acidità e spiccata sapidità dovute in primis alle caratteristiche del suolo dei Colli Euganei, di origine vulcanica e composto per il 50% da marna e 50% argilla Il vino può essere degustato:</p> <ol style="list-style-type: none">Con i lieviti depositati, ritrovando un vino trasversale ed equilibrato da tutto pastoCon i lieviti in sospensione, con netta accentuazione del carattere citrino del vino rendendo unici abbinamenti con pietanze fritte e lievitati ma ritrovandolo anche fuori dai pasti.
-----------------------------	---

