

QUOTA 101

POGGIO AMENO

Colli Euganei DOC
Cabernet Sauvignon
2016



100% Cabernet Sauvignon



VENDEMMIA		I primi quindici giorni di ottobre. Le uve vengono raccolte manualmente quando è avvenuta una buona maturazione zuccherina e fenolica.
VIGNETI		Di proprietà, posti in zona collinare all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, nel comune di Torreglia in località Luvigliano. In conversione biologica.
TERRENI		Argillosi, mediamente calcarei, con esposizione a sud est.
VINIFICAZIONE		Diraspatura e fermentazione del pigiato a temperatura controllata tra 28 e 30 gradi con frequenti delestages e rimontaggi per l'estrazione del colore e degli aromi per 10 giorni. Successiva pressatura. Segue la svinatura e la maturazione in contenitori d'acciaio.
COLORE		Rosso rubino intenso.
PROFUMO		Intenso e gradevole. Ricorda i frutti rossi e la confettura di frutta rossa, ma la sua caratteristica principale nei Colli Euganei è la nota speziata e erbacea.
GUSTO		In bocca è avvolgente e morbido. Buon corpo, senza essere eccessivamente alcolico.
ABBINAMENTI		Vino quotidiano, preferisce l'abbinamento con carni, arrosti e salumi.
GRADO ALC. 13,5%	ACIDITÀ TOT. 5,8 gr/l	ZUCCHERO RESIDUO 4 gr/l