

AZIENDA VITIVINICOLA
PARCO DEL VENDA



PARCO DEL VENDA



BOCCON

CABERNET D.O.C.
BOCCON

- DENOMINAZIONE: Colli Euganei Cabernet
- VITIGNI: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc
- ZONA DI PRODUZIONE: Boccon di Vo'
- PRODUZIONE PER ETTARO: 70 q.lilha
- ALTITUDINE: 80 mt.
- ESPOSIZIONE: Ovest
- TERRENO: Collinare, ben esposto e ventilato, di medio impasto.
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
- ANNO D'IMPIANTO: 2000 - 2003
- PERIODO DI RACCOLTA: Prima decade di ottobre
- DENSITA' PIANTE: 5000 piante per ettaro
- VINIFICAZIONE: Pigiatura diraspatura dell'uva.
Fermentazione in vinificatori orizzontali a temperatura controllata a 28° C per una durata di 4 giorni.
- AFFINAMENTO: In vasche di acciaio per quattro mesi con l'utilizzo della tecnica della macrossigenazione per due giorni.
Ne consegue il riposo in bottiglia per due mesi dopo l'imbottigliamento
- PRODUZIONE: 5.000 bottiglie
- NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rubino luminoso, gusto equilibrato con il tannino dalla trama setosa che accompagna il finale di lunghissima persistenza. Al naso note fruttate di marasca e more ed un continuo riconoscimento di sentori speziati. Vino anche da "meditazione", di sublime eleganza se accompagnato da praline di cioccolato fondente.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15,5% Vol

TENORE ZUCCHERINO: 3,00 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,00 g/l

PH: 3,90

Con gli sforzi di un anno, il rinnovo tecnologico dei vigneti e se vogliamo grazie anche ad un pò di fortuna è stato possibile ottenere questo vino di rara potenza e di qualità eccellente. Abbiamo voluto proporre così una nuova versione di Cabernet cercando di valorizzare e preservare con totale rispetto quello che la natura solo in rare occasioni ci regala; e la scelta di chiamare il vino stesso BOCCON non è certo stata casuale ma ci è piaciuto molto provare quel forte senso di appartenenza ad un luogo, alla propria terra!

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it