

AZIENDA VITIVINICOLA
PARCO DEL VENDA



BOCCON
Riserva



PARCO DEL VENDA

CABERNET D.O.C.

BOCCON
Riserva

- **BEZEICHNUNG:** Colli Euganei Cabernet Riserva
- **REBSORTEN:** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc
- **ANBAUGEBIET:** Boccon di Vò
- **ERTRAG PRO HEKTAR:** 7.000 kg/ha
- **HÖHE:** 80 Meter über dem Meeresspiegel
- **AUSSETZUNG:** Westen
- **BODEN:** Hügelig, gut gelegen und luftig, gemischte Zusammensetzung
- **ERZIEHUNGSFORM:** Guyot
- **ANBAUJAHR:** 2000 - 2003
 - **ERNTEZEIT:** Erste Oktoberdekade
 - **PFLANZDICHTHE:** 5.000 Rebstöcke pro Hektar
 - **WEINBEREITUNG:** Abbeerung und Kelterung der Trauben. Danach folgt eine 4 Tage dauernde Gärung in horizontalen Gärungsbehältern bei kontrollierter Temperatur von 28°C.
 - **AUSBAU:** Acht Monate lang in Stahlwannen mithilfe der Methode der Makrooxidation für zwei Tage. Dieser unfiltrierte Wein wird dann für acht Monate in Barriques ausgebaut und für weitere acht Monate in der Flasche veredelt.
 - **PRODUKTION:** 1.500 Flaschen
 - **VERKOSTUNGSANMERKUNGEN:** Ausgewogener Rotwein mit feiner Mineralität und Noten von roten Früchten im Vordergrund. Er verfügt über eine breite Geruchspalette und eine solide Struktur; sein sehr langes Finale ist von warmen und süßen Noten begleitet. Ideal zu Wildgerichten oder genauso als Meditationswein. Dieser Wein entfaltet seinen Geschmack am besten bei 18°C; für seine Verkostung empfehlen sich ein breites Weinglas und die Entkorkung einige Stunden im Voraus.

“Schwer zu erzählen, das ist eine zu erfahrende Empfindung”

ALKOHOLGEHALT: 15,5% Vol

RESTZUCKER: 4,0 g/l

GESAMTSÄURE: 5,00 g/l

PH: 3,90

PARCO DEL VENDA

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

