

AZIENDA VITIVINICOLA
PARCO DEL VENDA



BOCCON
Riserva



PARCO DEL VENDA

CABERNET D.O.C.

BOCCON
Riserva

- DENOMINAZIONE: Colli Euganei Cabernet Riserva
- VITIGNI: 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Cabernet Franc
- ZONA DI PRODUZIONE: Boccon di Vò, Cinto Euganeo
- PRODUZIONE PER ETTARO: 70 q.li/ha
- 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 otto mesi con l'ausilio della tecnica della macrossigenazione per due giorni. Seguono otto mesi in barrique e altri otto mesi circa per l'affinamento in bottiglia.
Vino non filtrato.
 - PRODUZIONE: 1.500 bottiglie
 - NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rosso ben equilibrato con una bella mineralità e frutti rossi in primo piano.
Ampio nei profumi e solido nella struttura, nessun retrogusto amaro, anzi note dolci e calde che lo accompagnano nel lunghissimo finale.

Se bevuto da solo può essere il compagno di una piacevole meditazione ma è ideale con cacciagione e selvaggina.

Consigliato il bicchiere da degustazione molto ampio. Si serve alla temperatura di 18°C avendo cura di stappare la bottiglia con qualche ora di anticipo.

“Difficile da raccontare, è un'emozione che va provata”

GRADAZIONE ALCOLICA: 15,5% Vol

TENORE ZUCCHERINO: 4,0 g/l

ACIDITA' TOTALE: 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

