

Boccon

RISERVA

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	COLLI EUGANEI CABERNET RISERVA
VITIGNI	60% CABERNET SAUVIGNON, 40% CABERNET FRANC
ZONA DI PRODUZIONE	BOCCON DI VÒ
PRODUZIONE PER ETTARO	70 Q.LI / HA
ALTITUDINE	80MT.
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
DENSITÀ PIANTE	5.000 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 CENENTO PER OTTO MESI CON L'UTILIZZO 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, CON NOTE DOLCI E CALDE CHE LO ACCOMPAGNANO NEL LUNGO FINALE. CONSIGLIATO UN BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE MOLTO AMPIO. VINO DA MEDITAZIONE. STAPPARE CON QUALCHE ORA DI ANTICIPO. SI SERVE A 18°C.
GRADAZIONE ALCOLICA	15,5% VOL.
TENORE ZUCCHERINO	4,00 G/L
ACIDITÀ TOTALE	5,00 G/L
PH	3,90



carni robuste



griglia



formaggi erborinati



PARCODELVENDA.COM

VIA MONTE VENDA 430 - VO' (PD) - ITALIA - T. +39 049.9940188

PARCODELVENDA@GMAIL.COM