

Le Selezioni

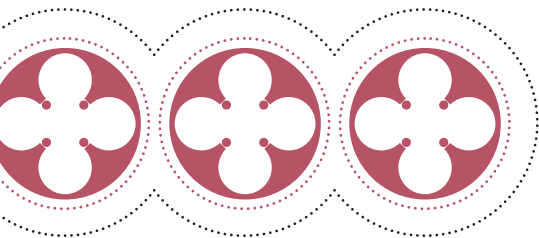
RIALTO

Cabernet Sauvignon

Denominazione di Origine Controllata

Le uve di questa selezione speciale provengono dalla zona sud occidentale dei Colli Euganei dove i terreni sono più sassosi e poco profondi.

Le produzioni oltre ad avere una superiore ricchezza zuccherina, posseggono una maggior concentrazione di componenti in grado di mettere in rilievo la struttura dei vini a cui daranno origine. Questi prodotti inoltre rimangono a lungo, dopo averli degustati, nella memoria gustativa del consumatore; l'intensità olfattiva e la rotondità donano l'assoluta piacevolezza nel berlo.



CANTINA COLLI EUGANEI



RIALTO Cabernet Sauvignon DOC

Denominazione	Colli Euganei DOC Cabernet Sauvignon
Gradazione alcolica	13,5-14%
Zona di produzione	Vigneti dei Colli Euganei con esposizione a sud-ovest a 50-200 metri s.l.m.
Tipologia del terreno	Calcareo, ricco di scheletro, origine vulcanica
Sistema di allevamento	Cordone speronato, Guyot
Uve	Cabernet Sauvignon 100%
Vendemmia	Dalla terza settimana di settembre fino ai primi giorni di ottobre. Raccolta a mano con selezione delle uve.
Tipologia del prodotto	Vino tranquillo
Vinificazione	Le uve pigiate sono state macerate a temperatura controllata tra i 28-30 °C per 8-10 giorni, con ripetuti rimontaggi. Fermentazione malolattica compiuta.
Maturazione ed affinamento	Il vino è stato trasferito, in maturazione, in serbatoi inox per il 70/80%, il restante in botti di rovere francese da 20hl, per una maturazione di circa 8 mesi. L'affinamento in bottiglia ha avuto una durata di 3 mesi in cantina a temperatura costante di 15°
Caratteristiche visive	Rosso rubino carico
Profumo	Profumi fini e fruttati di frutti di bosco, come cassis e mora
Sapore	In bocca pieno e rotondo, con una buona ed elegante struttura ed un retrogusto di lunga persistenza
Temperatura di servizio	Prima di aprire, si consiglia di portare il vino lentamente a 18-20 °C
Abbinamenti consigliati	Ideale per accompagnare piatti di pastasciutta con salse importanti, vari tipi di carne. Formaggi a lunga stagionatura.
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 8 Kg



**CANTINA
COLLI
EUGANEI**

CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@cantinavo.it

www.cantinacolliuganei.it



CANTINACOLLI EUGANEI