

TRE FRAZIONI

COLLI EUGANEI ROSSO

Denominazione di Origine Controllata

CARATTERISTICHE TECNICHE



Zona Carbonara di Rovolon

Vitigni 10% Cabernet Franc,
60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot



Esposizione Nord

Raccolta Merlot: 3^a settimana di Settembre
Cabernet F: ultima settimana di Settembre
Cabernet S.: 1^a settimana di Ottobre

Alcool 13,00% vol.



Impianto vigneto 1997

Terreno Medio impasto tendente
al calcareo con leggera dotazione
di scheletro ed argilla

Densità 2700 ceppi/ha



Resa 60 q/ha

Forma di allevamento Cordone speronato

Produzione annua 2000 bottiglie



Vinificazione: selezione e raccolta manuale delle uve; fermentazione in acciaio con macerazione di circa 15 giorni durante la quale si eseguono periodicamente rimontaggi e delestages. Fermentazione malo lattica in tonneau di rovere francese e maturazione per circa 12 mesi. Dopo l'esecuzione dell'assemblaggio il vino sosta per circa 6 mesi in acciaio, imbottigliamento e riposo in bottiglia prima della vendita.