

# QUOTA 101

## POGGIO AMENO

Colli Euganei DOC

Cabernet

2017



Blend di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.



<b>VENDEMMIA</b>		Tra fine settembre e inizio ottobre, con raccolta manuale delle uve.
<b>VIGNETI</b>		Di proprietà, posti in zona collinare all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, nel comune di Torreglia in località Luvigliano. Conduzione biologica.
<b>TERRENI</b>		Argillosi, mediamente calcarei, con esposizione a sud est.
<b>VINIFICAZIONE</b>		Diraspatura e fermentazione del pigiato a temperatura controllata tra 28 e 30 gradi con frequenti delestages e rimontaggi per l'estrazione del colore e degli aromi per 10 giorni. Successiva pressatura. Segue la svinatura e la maturazione in contenitori d'acciaio.
<b>COLORE</b>		Rosso rubino intenso.
<b>PROFUMO</b>		Al profumo evidenzia netti sentori di frutta rossa che si accompagnano alle caratteristiche note erbacee e speziate.
<b>GUSTO</b>		In bocca è avvolgente e intenso. Buon corpo, con finale lungo e persistente di frutta, liquirizia e spezie.
<b>ABBINAMENTI</b>		Vino quotidiano, preferisce l'abbinamento con carni, arrostiti e salumi.
<b>GRADO ALC. 14%</b>	<b>ACIDITÀ TOT. 5,3 gr/l</b>	<b>ZUCCHERO RESIDUO 2 gr/l</b>