

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



CABERNET CICOGNA

Cabernet Colli Berici DOC



CICOGNA

“Cicogna” dieses einzigartige Fleckchen Erde, steht für ein ehrgeiziges Weinbauprojekt höchster Qualität seit nunmehr 30 Jahren. Einzelne Reihen in Guyot-Reberziehung, Reifung in französischen Barriques, Extrakt aus Terroir und unserer fast einhundert Jahre währenden Weinbauerfahrung.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT	Der Name Cicogna(Storch) ergibt sich aus dem Ort „Storchenhügel“ in den Colli Berici nah bei Alonte.
BODENART	Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.
REBSORTE	Cabernet Sauvignon 100%
ANBAUWEISE	Guyot
WEINBERGSHÖHE	200 m.ü.M.
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
REBFLÄCHE	3 Ha
PFLANZDICHT	5200 Reben p.Ha.
TRAUBENMENGE	62 DZ pro Ha.
ALTER DER REBEN	ca. 20 Jahre
ERNTZEIT	Mitte Oktober werden die Trauben selektioniert von Hand gelesen in kleinen Kassetten unversehrt geborgen.
WEINBEREITUNG	ohne Stiele und Blätter in kleiner Kelter leicht gepresst, Gärung in Edelstahlbütten auf der Schale ca.12 Tage bei einer Temperatur von maximal 26°
VERARBEITUNG & REIFUNG	12 Monate ein kleinen franz. Eichenholzfässern (mittl. Toastung). Danach Füllung und Flaschenlagerung mind. 6 Mon.
ANALYSE	
VORH. ALKOHOL	13,5% Vol.
RESTZUCKER	3,2 g/l
SÄURE	5,4 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Dunkles Rubin tiefgründig mit einer kleinen Tendenz zum Granat im Duft kleine rote Früchte und Gewürze, im Mund satt und samtig, elegante Tannine, langer Nachhall.

SERVIERTEMPERATUR	16-18°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Optimal zu kräftigem Braten, Wild, Gegrilltem, reifem Weichkäse.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr & Magnum 1,5 Ltr

PREISE



“BRONZE MEDAL”
Decanter Asia Wine
Awards

Wine Spectator 89/100