

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



CICOGNA

MERLOT CICOGNA

Merlot Colli Berici DOC

“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	Merlot 100%
ANBAUWEISE	Guyot
WEINBERGSHÖHE	160-190 m.ü.M.
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
REBFLÄCHE	3 Ha
PFLANZDICHT	5200 Reben p. Ha
TRAUBENMENGE	64 DZ pro Ha.
ALTER DER REBEN	ca. 22 Jahre
ERNTZEIT	Anfang 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 Monate.

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	13,5% Vol.
RESTZUCKER	3,2 g/l
SÄURE	5,8 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Tiefes Rubin mit Granatreflexen, Duft von rotem Fruchtkorb, im Geschmack auch Kompott von Johannisbeer und Schokolade, weich und samtig, gut strukturiert, elegante eingebunden Tannine, sehr langer Nachhall.

SERVIERTEMPERATUR	16-18°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Sehr gut zu Niederwild, Spanferkel, und gereiftem Käse.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr & Magnum 1,5 Ltr

PREISE



“GOLD MEDAL”,
Asia Wine
Trophy

Wine Spectator 88/100



“SILVER
MEDAL”,
Mundus Vini