

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SAN MARTINO CICOGNA

Rosso Passito Veneto IGT



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, San Martino jedoch kommt vom Tag der Kelterung an Sankt Martin (11.November).
BODENART	Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.
REBSORTE	Merlot 100%
ANBAUWEISE	Guyot
WEINBERGSHÖHE	220 m.ü.M.
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
REBFLÄCHE	1,5 Ha
PFLANZDICHT	5200 Reben p. Ha.
TRAUBENMENGE	50 DZ pro Ha.
ALTER DER REBEN	ca. 22 Jahre
ERNTZEIT	Anfang Oktober werden nur die besten Trauben der am stärksten der Sonne ausgerichteten Parzellen selektioniert von Hand gelesen in kleinen Kassetten unversehrt geborgen.
TROCKNUNG	Natürliche Trocknung in kleinen Holzkassetten bis Sankt Martin (11.11.) in einer Obststreuammer.
WEINBEREITUNG	die angetrockneten und entrappten Beeren werden sehr vorsichtig fünfmal bei Kontakt mit dem Saft pneumatisch gewalkt. Die Gärung in Edelstahlbütten erfolgt auf der Schale ca.18 Tage bei einer Temperatur von maximal 26°
VERARBEITUNG & REIFUNG	18 Monate ein kleinen franz. Eichenholzfässern (mittl. Toastung). Danach Füllung und Flaschenlagerung mind. 12 Monate.
ANALYSE	
VORH. ALKOHOL	15% Vol.
RESTZUCKER	20 g/l
SÄURE	6,2 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Undurchdringbares Rubin, Duft von eingelegten Kirschen, Amarena und Johannisbeermus, im Mund eine ausgeglichene Frucht, eingebundene Tannine, Kraft, Fülle und Eleganz, sehr langer Nachhall.

SERVIERTEMPERATUR	16-18°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Optimal zur Meditation, zur Bitterschokolade oder einer solchen Phantasie.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr & Magnum 1,5 Ltr

PREISE

Wine Spectator 88/100