

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

FORNETTO Rosso Veneto IGT

Prestigeträchtige Rebsorten wie Merlot, Syrah und Tai Rosso, handgelesen und selektioniert aus den Weingärten der Familie Cavazza in den Colli Berici. Nach Süden ausgerichtet reflektieren die kalkhaltigen Böden die Hitze und lassen die warmen Noten im Wein wieder finden. Nach der Maischegärung bekommt der Wein in 6 Monaten seinen Schliff in hartem Holz. Intensives und undurchdringliches Rubinrot, Nase würzig mit eleganter langer Struktur.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

NAME & HERKUNFT	Der Name kommt von dem Stück „Fornetto“ in der Gemeinde Orgiano in den Colli Berici.
BODENART	Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.
REBSORTE	Merlot 50% Syrah 25% Tai Rosso 25 %
ANBAUWEISE	Guyot
WEINBERGSHÖHE	150-180 m.ü.d.M.
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
REBFLÄCHE	1,5 Ha
PFLANZDICHT	5.200 Reben p.Ha
TRAUBENMENGE	85 DZ p.Ha
ALTER DER REBEN	18 Jahre
ERNTZEIT	Zweite September-Hälfte bis Anfang Oktober, selektionierte Handlese.
WEINBEREITUNG	Temperaturgesteuerte Maischegärung auf der Schale für 10-12 Tage in Edelstahlbehältern bei 26 °
LAGER & REIFE	6 Monate in gebrauchten franz. Barriques. Flaschenreife für weitere 6 Monate.

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	13 % Vol.
RESTZUCKER	3,2 g/l.
SÄURE	5,7 g/l.

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Undurchdringliches Rubinrot, intensiver Duft nach roten Früchten, wilden Kirschen und Roter Johannisbeere, im Geschmack voll, gute Struktur, lange anhaltend.

SERVIERTEMPERATUR	16-18°C
SPEISEEMPFEHLUNG	begleitet kräftig, würzige Speisen, Geschmortes und Braten, leichte und scharfe Käsesorten.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr.

PREISE



“GOLD MEDAL”,
Berliner Wein
Trophy



“BRONZE MEDAL”,
Decanter Asia Wine
Awards

