

VILLA CAPODILISTA ROSSO COLLI EUGANEI D.O.C.

E' il cru aziendale che nasce nello storico vigneto sul Colle della Montecchia esposto a sud, da cui prende nome la località, posto all'interno del "quadrato del monte" delimitato da una lunghissima siepe quadrata che lo circonda a mo' di *clos*. Il colle è di origine vulcanica e la roccia trachitica dona una particolare sapidità al vino.

Il vino si è chiamato "Rosso Montecchia" nelle annate '95, '96, '97.

UVE: Uvaggio di Merlot per il 60% - Cabernet Sauvignon per il 33% - Raboso per il 7%.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

PRODUZIONE MEDIA: 6000 kg/ha

VINIFICAZIONE: Macerazione delle uve per circa 15 -20 giorni.

MATURAZIONE 18 mesi in barriques.

AFFINAMENTO: Minimo 6 mesi prima della commercializzazione.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,00 - 5,20 g/l

ESTRATTO NETTO: 30 – 32 g/l

DURATA PREVISTA DEL VINO: 10-12 anni

TERRENO: Medio impasto con affioramenti trachitici

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ALTITUDINE: 40 m

VIGNE PER HA: 6.000



CARATTERISTICHE

COLORE: Rosso rubino carico.

PROFUMO: Molto intenso, persistente, ampio con sentore di spezie e frutta rossa.

SAPORE: Di struttura complessa ed elegante, si presenta caldo, sapido e pieno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' un vino che si accompagna ottimamente ad arrostiti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.