

Cavazza sas

Selva di Montebello (VI)

Cabernet DOC Colli Berici "Cicogna" 2013 e 2003

- Area di produzione: Alonte, Tenuta Cicogna
- Suoli: costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro
- Numero di bottiglie prodotte:
- Densità: 5.200 ceppi/ha
- Varietà: 100% cabernet sauvignon
- Vinificazione: Pigiatura diraspatura in piccola pigiadiraspatrice, fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C.
- Maturazione: 12 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 l a media tostatura. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per 10 mesi.

- Alcol: 13,5 %;
- Acidità totale: 5.40 g/l
- Zuccheri residui: 3.2 g/l



Cavazza sas

Selva di Montebello (VI)

Tai Rosso DOC Colli Berici "Corallo" 2015

- Area di produzione: Alonte, Tenuta Cicogna
- Suoli: costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio.
- Numero di bottiglie prodotte:
- Densità: 5.200 viti/ha
- Varietà: 100% Tai Rosso
- Vinificazione: fermentazione sulle bucce in piccoli recipienti di acciaio inox per circa 10 giorni, ad una temperatura controllata di 26°C.
- Maturazione: 6 mesi in botte di rovere francese di terzo passaggio. Imbottigliamento e successivo affinamento per ulteriori 6 mesi

- Alcol: 13,5 %;
- Acidità totale: 5.30 g/l
- Zuccheri residui: 3.2 g/l



Cavazza sas

Selva di Montebello (VI)

Tai Rosso DOC Colli Berici 2016

- Area di produzione: Alonte, Tenuta Cicogna
- Suoli: costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro
- Numero di bottiglie prodotte:
- Densità:
- Varietà: 100% Tai Rosso
- Vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 6 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 24°C.
- Maturazione: 6 mesi in acciaio

- Alcol: 12,5 %;
- Acidità totale: 5.30 g/l
- Zuccheri residui: 3.2 g/l

