



“CA’ EMO” ROSSO COLLI EUGANEI D.O.C.

“Ca’ Emo” è il nome di una delle storiche proprietà agricole degli Emo dove si usava bere vini schietti e piacevoli per rinfrancarsi dopo il lavoro: secondo la migliore tradizione veneta, si ripropone il vino della Casa con un uvaggio di Merlot e Cabernet. Questo vino è stato classificato da Robert Parker Jr. tra i migliori vini del mondo come rapporto qualità-prezzo (World’s Great Wine Values).

UVE: Uvaggio di Merlot per il 60% Cabernet Franc e Cabernet

Sauvignon per il 40%.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

PRODUZIONE MEDIA: 9000 kg./ ha.

VINIFICAZIONE: Macerazione delle uve per circa 6 - 8 giorni.

MATURAZIONE: 10 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 hl., 40 hl. e barriques

AFFINAMENTO: Minimo 3 mesi prima della commercializzazione.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,00 – 5,50 gr./lt.

TERRENO: Medio impasto con affioramenti trachitici

ESPOSIZIONE: Sud

ALTITUDINE: da 20 a 120 mt.

VIGNE PER HA: 3.500

CARATTERISTICHE

COLORE: Rosso rubino.

PROFUMO: Fine, persistente, fruttato, gradevolmente vinoso e con sentori di ciliegia.

SAPORE: Particolarmente intenso, sapido e di piacevole beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino che si gusta a tutto pasto e possiede una straordinaria capacità di adattamento ai piatti più diversi. Si esalta con salumi, primi piatti ricchi e secondi a base di carne.

