



## “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 prendono nome la località e l'azienda stessa, posto all'interno del “quadrato del monte” delimitato da una lunghissima siepe quadrata che lo circonda. 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% - Carmenere e 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 gr./lt.

**ESTRATTO NETTO:** 30 – 32 gr./lt.

**DURATA PREVISTA DEL VINO:** 10-12 anni

**TERRENO:** Medio impasto con affioramenti trachitici

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest

**ALTITUDINE:** 40 mt.

**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.

