

ORTONE COLLI EUGANEI

Quota 101

Uve

50% Merlot 25% Cabernet Franc 25% Cabernet Sauvignon

Vigneto di provenienza

Di proprietà, posti in zona collinare all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, nel comune di Torreglia in località Luvigliano. Conduzione biologica.

Nazione	Annata
Italia	2019
Colore	Formato
Rosso	0.75 l

Denominazione

DOC



Geologia Del Terreno

Argillosi, mediamente calcarei, con esposizione a sud est.:

Vendemmia

Ogni varietà d'uva che compone il blend è raccolta manualmente nel corso di settembre.

Vinificazione

Ogni varietà d'uva che compone il blend subisce il seguente procedimento di vinificazione: diraspatura e fermentazione del pigiato a temperatura controllata tra 28 e 30 gradi con frequenti delestages e rimontaggi per l'estrazione del colore e degli aromi per 10 giorni. Successiva pressatura.

Maturazione E Affinamento

Maturazione in contenitori d'acciaio e poi l'affinamento in legno (rovere francese) per 24 mesi, in parte in barriques in parte in tonneaux. Blend finale dei vini singolarmente ottenuti.

Esame Organolettico

Rosso rubino intenso. Il naso è ricco di sentori di frutta rossa, tra cui emergono la ciliegia, la prugna e i frutti di bosco. Note balsamiche e speziate arricchiscono un bouquet intenso e persistente. Al palato si caratterizza per la grande eleganza e la lunga, gradevole profondità dei sapori. Chiude con una leggera nota sapida tipica del terroir da cui provengono le uve che lo compongono.

Cantina

Quota 101

A Torreglia sui Colli Euganei, area di origine vulcanica, vicino a Padova, a 101 metri sul livello del mare, nasce quest'azienda, immersa nella natura

e guidata da persone con lo spirito di volerla preservare. Quota 101 è una famiglia prima che un'azienda vinicola, composta da Roberto, Natalia e

le loro figlie Silvia e Roberta. Praticano una viticoltura organica e hanno adottato la sostenibilità come parola d'ordine sia in vigna che in cantina.

Ettari vitati: 20