

# CABERNET FRANC P.200

La Montecchia Conte Emo Capodilista



Questo prodotto fa parte dei Nostri Progetti:

**FIVI VIGNAOLI INDIPENDENTI  
VINI VULCANICI**

## Uve

Cabernet Franc

## Vigneto di provenienza

Altitudine da 20 a 120 m/slm; 4.700 vigne/ha; varie esposizioni

<b>Nazione</b>	<b>Annata</b>
Italia	2021
<b>Regione</b>	<b>Colore</b>
Veneto	Rosso
<b>Formato</b>	<b>Denominazione</b>
0.75 l	IGT



## Allevamento

Cordone libero e guyot

## Geologia Del Terreno

Argilloso e medio impasto con affioramenti trachitici ed ardesia

## Resa Per Ettaro

90 q/ha

## Vinificazione

Macerazione delle uve per circa 10 giorni

## Esame Organolettico

Rosso rubino acceso, profumo fine, persistente, fruttato, gradevolmente vinoso e con sentori di more, mirtilli e spezie. Al palato particolarmente intenso, sapido e di piacevole beva.

## Maturazione E Affinamento

Botti inox e cemento vetrificato

## Vendemmia

Manuale

## Cantina

La Montecchia Conte Emo Capodilista

Nel Parco Regionale dei Colli Euganei, a sud di Padova, si trova la Villa Emo Capodilista, progettata da Varotari, allievo del Veronese, nel 1568.

Questo splendido edificio è simbolo dell'azienda agricola gestita, con creatività e lungimiranza, dal Conte Giordano, sempre attento a non snaturare

i suoi vini dal contesto storico e dalla tradizione. Nella sua produzione va encomiato il recupero dell'uva Turca, inserito di rigore nella collezione

I vini nelle città italiane – Padova.

Ettari vita ti: 21