

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SYRAH CICOGNA

Syrah Veneto IGT



“Cicogna” dieses einzigartige Fleckchen Erde, steht für ein ehrgeiziges Weinbauprojekt höchster Qualität seit nunmehr 30 Jahren. Einzelne Reihen in Guyot-Reberziehung, Reifung in französischen Barriques, Extrakt aus Terroir und unserer fast einhundert Jahre währenden Weinbauerfahrung.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT	Der Name Cicogna (Storch) ergibt sich aus dem Ort “Storchenhügel” in den Colli Berici nah bei Alonte.
BODENART	Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.
REBSORTE	Syrah 100%
ANBAUWEISE	Guyot
WEINBERGSHÖHE	200 m.ü.M.
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
REBFLÄCHE	2 Ha
PFLANZDICHT	5200 Reben p.Ha.
TRAUBENMENGE	64 DZ pro Ha.
ALTER DER REBEN	ca. 16 Jahre
ERNTZEIT	In den ersten Oktobertage werden die Trauben selektioniert von Hand gelesen in kleinen Kassetten unversehrt geborgen.
WEINBEREITUNG	ohne Stiele und Blätter in kleiner Kelter leicht gepresst, Gärung in Edelstahlbütten auf der Schale ca.12 Tage bei einer Temperatur von maximal 26°
VERARBEITUNG & REIFUNG	12 Monate ein kleinen franz. Eichenholzfässern (med. Toast). Danach Füllung und mind. 6 Monate Flaschenlagerung.

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	13,5% Vol.
RESTZUCKER	3,2 g/l
SÄURE	5,4 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Schweres Rubin, im Duft intensive reife Waldbeeren und Kirschen, im Mund auch Kaffnoten und Lakritz, sehr gute Textur und Tanninstruktur, langer und angenehmer Nachhall.

SERVIERTEMPERATUR	16-18°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Eleganter Begleiter zu rotem Fleisch, Wild und gereiftem Hartkäse.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr & Magnum 1,5 Ltr

PREISE



90/100



88/100



“GOLD MEDAL”
Decanter