



CRISTOFANON  
MONTEGRANDE

## COLLI EUGANEI DOC ROSSO RISERVA

### Delle Roche

Un "taglio bordolese" che descrive tutta la territorialità dei Colli Euganei. Merlot e Cabernet giocano insieme una partita vincente. Determinante la raccolta delle uve migliori unite ad una tecnica di vinificazione e maturazione in piccole botti (barrique) di rovere francese per almeno 24 mesi.

Veste un abito rosso rubino intenso, il naso è ricco di sensazioni di frutta matura integrato da tenui toni speziati. In bocca mostra spalla abbondante e persistente, rotondità aggraziata da tannini dolci, freschezza sostenuta da un'acidità non intrigante. Chiude con una gradevole sensazione di vaniglia e caramello. Vino generoso in colore, aromi e corpo.

- Tipologia** / Colli Euganei Rosso Riserva  
**Uve** / Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc  
**Zona di produzione** / Rovolon (Padova, Italia)  
**Anno d'impianto** / 1995  
**Sesto d'impianto** / 2,5 x 0,8  
**Forma di allevamento** / Guyot  
**Raccolta** / Fine settembre - Inizio ottobre  
**Resa** / 60 - 70 q/ha  
**Affinamento** / almeno 24 mesi barrique  
**Gradi Alcolici** / 14° - 14,5°  
**Da servire a** / 18°



#### ABBINAMENTI

È compagno ideale con piatti di un certo spessore, carni, selvaggina, formaggi stagionati.

