



SOGNO DI GIOTTO



CANTINA
COLLI
EUGANEI
dal 1949

Le Selezioni **RISERVA**

Denominazione di Origine Controllata

Il percorso di nascita di un grande vino somiglia al gesto artistico, perché richiede visione, passione totale ed un lavoro costante in cui si fondono maestria e inatteso. Sogno di Giotto è proprio questo: un rosso riserva nato da una volontà precisa e da una lunga ricerca del gruppo di agronomi ed enologi di Cantina Colli Euganei, che lo hanno accompagnato ad una piena espressione con dedizione attenta, pazienza, sapere.

Dedicato al grande pittore che ha reso Padova patrimonio Unesco, Sogno di Giotto è un vino complesso, con una gamma di aromi e sapori che si evolvono nel tempo, muovendo da una sensazione di frutta matura e di marmellate ai frutti rossi, ad un terziario speziato con note dolci di tabacco, vaniglia e liquirizia.

Realizzato con uve provenienti da viti selezionate nella zona DOC Colli Euganei, propone un uvaggio sapiente, affinato in barriques di rovere pregiato nell'ultima fase della maturazione, che si completa in bottiglia in un processo di invecchiamento che è durato 10 anni.

La sua struttura molto ben articolata e la persistenza che invita alla riflessione creano un'esperienza intensa che va oltre la superficie e oltre il tempo.

Sogno di Giotto è prodotto in quantità limitata e viene proposto in bottiglia numerata.

SOGNO DI GIOTTO



Denominazione	Colli Euganei DOC Riserva
Gradazione alcolica	14,5%
Zona di produzione	Vigneti dei Colli Euganei con esposizione a sud-ovest a 80-200 metri s.l.m.
Tipologia del terreno	Calcareo, ricco di scheletro, origine vulcanica
Sistema di allevamento	Cordone speronato, Guyot
Blend	Merlot - Cabernet Sauvignon
Caratteristiche visive	Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato
Profumo	Frutta matura e marmellata ai frutti rossi, con note speziate dolci di tabacco, vaniglia e liquirizia
Sapore	Intenso e persistente di corpo. Morbido ed avvolgente al palato con un'ottima persistenza retro-gustativa. Buona mineralità
Temperatura di servizio	Prima di aprire la bottiglia portarla gradualmente ad una temperatura di 18-20 °C, successivamente versarla in decanter
Abbinamenti consigliati	Carni rosse, formaggi stagionati. Ideale anche dopo pasto quale vino 'da meditazione'
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 8 Kg



CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
www.cantinacolliuganei.it

CANTINACOLLI EUGANEI