

Azienda Agricola Montecrocetta – Becca Civetta IGT Veneto 2018 (0,75L)

vin rouge 

Quelques mots sur le domaine :

Domaine de 30 Ha regroupant les appellations Soave, Gambellara, Lessini Durello et Vicenza.

Terroir : vignes en collines d'origine volcanique riches en tuf de basalte.

Au pied des collines : terroir argileux et limo-argileux.

Cépages cultivés : Garganega, Trebbiano di Soave, Durella, Pinot Blanc, Pinot Gris, Cabernet franc, Cabernet-Sauvignon et Merlot.

La conduite des vignobles se fait selon la pergola véronèse.

Taille Guyot ou Guyot double.

Densité de plantation : moyenne de 3800 pieds/Ha

L'âge des vignes varie de 3 à 35 ans



Le Becca Civetta IGT Veneto provient de la zone des collines appelées Monts Berici (origine volcanique).

Le vignoble, âgé d'une vingtaine d'années est situé au pied des collines. Il est de type argileux. Les vendanges sont manuelles.

Ce vin est issu du mono-cépage Cabernet franc.

La robe est grenat intense, brillante.

Le nez de bonne complexité présente d'agréables arômes délicatement herbacés caractéristiques du cépage.

La bouche nous offre une jolie palette fruitée sur le fruit noir, beaucoup de souplesse et n'est pas dépourvue d'élégance. Finale veloutée.

Ce vin, très bien réussi, démontre l'incontestable potentiel qualitatif de la région.

Éléments analytiques :

Alcool : 12 %/vol

Acidité : 5,5‰

Vin particulièrement recommandé pour les charcuteries, viandes blanches et rouges.