

Tenuta La Cà Calis 2017

Unités : 12 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : En commande



Pays	Italie
Producteur	Tenuta La Cà
Appellation	Veneto Rosso
Région	Vénétie
Couleur	Rouge
Intensité	Corsé
Encépagement	Lagrein, Cabernet Sauvignon, Corvina & Merlot
Potentiel de garde	5-10 ans
Vinification	En cuve inox, macération à froid à 4 ° C pendant 24 heures suivie d'une fermentation thermo-contrôlée jusqu'à épuisement des sucres; utilisation de levures sélectionnées. Macération post-fermentaire pendant environ 7 jours. Déstageset pigeage quotidiens tout au long du processus.
Sol	Morainique - texture moyenne, riche en argile et en minéraux comme le manganèse, le fer et le calcium; le sous-sol est riche en sources qui maintiennent les racines des vignes toujours hydratées. Les substances organiques sont renouvelées dans les engrais verts.
Production annuelle	150 Caisses
Rendement	7/9 tonnes /ha
Élevage	24 Mois en Fût de Chêne
Travail de la vigne	guyot, 5000 pieds / ha; remplacement manuel des vignes qui ne germent pas.