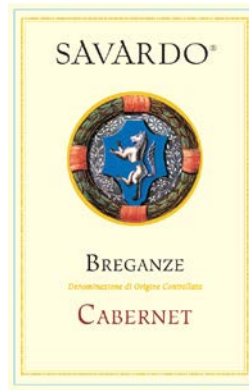


Cabernet Breganze Doc Superiore "Savardo"



Klassifikation: Cabernet Breganze Doc Superiore "Savardo"

Anbaugebiet: Gebiet von Montegoggio di Breganze e Fratte di Mason

Lage und Bodenart: Hügelland und Vulkanboden in, Süd, Süd-Ost, Süd-West-Lage

Rebsorte: Cabernet Sauvignon 100%

Anbaujahr: über 15 Jahre alte Reben

Erziehungsform: Guyot, Kordon-System

Anbauordnung: 2,5 x 1-1,2 m - 3.300-4.000 Rebstöcke /ha

Weinlesemethode: manuell in Kisten von 15 kg geerntet

Hergestellte Flaschen: 15.000 von 750 ml

Weinbereitung: die Gärung erfolgt in durch Thermostat geregelten Edelstahl tanks mit 5 täglichen Kelterungen und 8 Mazerationstagen

Alterung: 60% des Produktes reift in Fässern aus französischem Eichenholz von 20 hl - die Hälfte davon sind neu - und 40% des Produktes lagert in Edelstahl tanks

Farbe: Rubinrot

Bouquet: fruchtig und intensiv mit eingebundenen Gewürznoten

Geschmack: voll, kräftig mit ausgeglichenen Tanninen, gut anhaltend

Alkoholgehalt: 13%

Trinktemperatur: 18 °C



Cantina Beato Bartolomeo da Breganze Sca Via Roma 100 36042 Breganze (VI)

Tel. 0445 873112 Fax 0445 874516 info@cantinabreganze.it www.cantinabreganze.it

