

Blanc Breganze Doc “Sélection Classique”



Classification : Blanc Breganze Doc “Classico”

Situation des vignobles : région Doc Breganze

Sol et type de terrain : calcaire avec présence de graviers blancs

Variété : Tai Blanc 100%

Système de culture : taille guyot double arcure

Bouteilles produites : 10.000 de 75 cl

Vinification : pressage doux avec extraction uniquement du vin de goutte, fermentation dans des cuves en acier inox thermo conditionnées

Affinage : dans des cuves en acier inox

Couleur : jaune paille avec des reflets verts

Bouquet : floral et fruité, délicat avec des senteurs de pêche à chair blanche

Saveur : sec, agréablement sapide

Teneur en alcool : 12% vol

Température de service : 8 - 10° 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

