

Rouge Breganze Doc “Sélection Classique”



Classification : Rouge Breganze Doc “Classico”

Situation des vignobles : région Doc Breganze

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

Variété : Merlot 85% et Cabernet 15%

Système de culture : guyot, guyot double arcure

Bouteilles produites : 25.000 de 75 cl

Vinification : fermentation dans des cuves de vinification à température thermo conditionnée, 5 foulages quotidiens et 8 jours de macération

Affinage : 40% du produit dans des fûts en chêne de Slavonie de 40 et 80 hl et pour les 60% restants dans des cuves en acier inox

Couleur : rouge rubis intense, brillant

Bouquet : fruité et épicé aux herbes sèches

Saveur : vin agréablement tannique, riche et harmonieux

Teneur en alcool : 12% vol

Température de service : 16 – 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

