

Vespaiolo Breganze Doc “Sélection Classique”



Classification : Vespaiolo Breganze Doc “Classico”
Situation des vignobles : région Doc Breganze
Sol et type de terrain : volcanique et tufeux
Variété : Vespaiola 100%
Système de culture : Guyot double arcure
Bouteilles produites : 58.000 de 75 cl
Vinification : pressage doux avec extraction uniquement du moût de goutte, fermentation dans des cuves en acier inox thermo conditionnées
Affinage : dans des cuves en acier inox
Couleur : jaune paille intense
Bouquet : floral, intense avec des notes fruitées d'agrumes
Saveur : frais, sapide et agréablement aromatique
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

