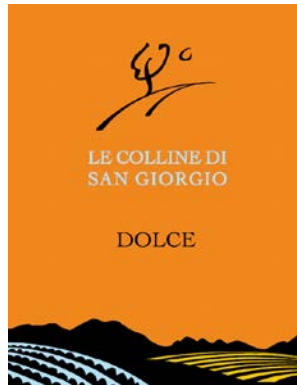


Doux

“Le Colline di San Giorgio”



Classification : Malvoisie Igt de Vénétie
Situation des vignobles : San Giorgio di Perlena
Sol et type de terrain : colline, volcanique avec exposition Sud-Est, Sud-Ouest
Variété : Muscat et Malvoisie
Système de culture : guyot bilatéral double arcure
Intervalle de plantation : 2,5 x 1,2 m - 3.300 pieds/hectare
Bouteilles produites : 15.000 de 75 cl
Passerillage : dans un local sec et aéré (“*fruttaio*”) jusqu’à la mi-décembre
Vinification : pressage doux avec un rendement en moût de 40%, fermentation à 18°C dans des cuves en acier inox
Affinage : dans des barriques en acacia pendant 6 mois
Couleur : jaune doré avec des reflets brillants
Bouquet : intense et fruité, de miel et de fleurs d’acacia typique des variétés aromatiques Muscat et Malvoisie.
Saveur : vin doux et frais, de caractère et équilibré, de longue persistance, de bon corps.
Teneur en alcool : 12,5% vol.
Température de service : 12 °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

