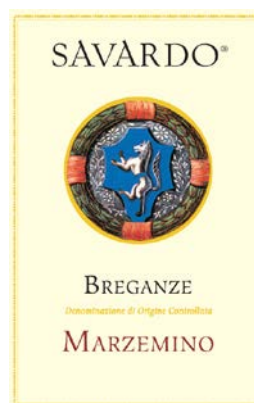


Marzemino Breganze Doc Supérieur "Savardo"



Classification : Marzemino Breganze Doc Supérieur "Savardo"
Situation des vignobles : plaines de la rivière Astico et des collines Costa di Breganze
Sol et type de terrain : graveleux en plaine et volcanique sur la colline avec exposition Sud
Variété : Marzemina 100%
Année de plantation : vignobles de plus de 10 ans
Système de culture : guyot bilatéral double arcure
Intervalle de plantation : 2,5 x 1,2 m - 3.300 pieds/hectare
Rentabilité : 90 quintaux/hectare
Vendange : manuelle dans des caisses de 15 kg
Bouteilles produites : 5.000 de 75 cl
Vinification : fermentation dans des cuves thermoconditionnées - 5 foulages quotidiens - 8 jours de macération
Affinage : en fûts de chêne de Slovanie de 40 hl
Couleur : rouge rubis avec des reflets violacés
Bouquet : intense et frais, de petits fruits des bois
Saveur : vin équilibré dans sa structure, avec des tannins doux et élégants
Teneur en alcool : 13% vol
Température de service : 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

