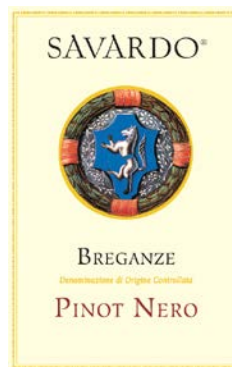


Pinot Noir Breganze Doc Supérieur "Savardo"



Classification : Pinot Noir Breganze Doc Supérieur "Savardo"

Situation des vignobles : Santo Stefano Breganze et Fortelongo Fara Vicentino

Sol et type de terrain : colline, volcanique avec exposition Sud-Est, Sud-Ouest

Variété : Pinot Noir 100%

Année de plantation : vignobles de plus de 8 ans

Système de culture : guyot, cordon de Royat

Intervalle de plantation : 2,5 x 1-1,2 m - 3.300-4.000 pieds /hectare

Vendange : manuelle dans des caisses de 15 kg

Bouteilles produites : 10.000 de 75 cl

Vinification : fermentation dans des cuves thermoconditionnées - 5 foulages quotidiens - 8 jours de macération

Affinage : 60% du produit dans des fûts en chêne français de 20 hl neufs pour la moitié, et les 40% restants dans des cuves en acier inox

Couleur : rouge rubis d'intensité moyenne

Bouquet : fruité fin et élégant avec des notes épicées

Saveur : vin équilibré, sec et étoffé, de bonne structure

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

