

Pinot Grigio Breganze Doc “I Classici”



Klassifikation: Pinot Grigio Breganze Doc “I Classici”

Anbaugebiet: Doc-Gebiet von Breganze

Lage und Bodenart: Vulkan- und Tuffboden

Rebsorte: Pinot Grigio 100%

Erziehungsform: Guyot, Kordon-System

Hergestellte Flaschen: 17.000 von 750 ml

Weinbereitung: leichte Pressung mit Gewinnung nur von dem Blumenmost; die Gärung erfolgt in durch Thermostat geregelten Edelstahl tanks

Alterung: in Edelstahltanks

Farbe: sattes Gelb mit rötlichen Reflexen

Bouquet: intensiv und raffiniert, mit Noten von reifen Früchten und weissen Blumen

Geschmack: harmonisch und samtig, angenehm aromatisch

Alkoholgehalt: 12%

Trinktemperatur: 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

