

# Pinot Nero Breganze Doc

## “I Classici”



**Klassifikation:** Pinot Nero Breganze Doc “I Classici”

**Anbaugbiet:** Doc-Gebiet von Breganze

**Lage und Bodenart:** Vulkan- und Tuffboden

**Rebsorte:** Pinot Nero 100%

**Erziehungform:** Guyot, Kordon-System

**Hergestellte Flaschen:** 13.000 von 750 ml

**Weinbereitung:** die Gärung erfolgt in durch Thermostat geregelten Gärbehältern mit 5 täglichen Kelterungen und 8 Mazerationstagen

**Alterung:** 40% des Produktes reift in Fässern aus Eichenholz aus Slawonien von 40 und 80 Hl und 60% des Produktes lagert in Edelstahl tanks

**Farbe:** mildes Rot mit Granatreflexen typisch der Rebsorte

**Bouquet:** fruchtig, an kleine Waldbeeren erinnernd

**Geschmack:** weich, angenehm samtig

**Alkoholgehalt:** 12%

**Trinktemperatur:** 16 – 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](http://www.cantinabreganze.it)

