

Vespaiolo Breganze Doc “Le Colline di San Giorgio”



Klassifikation: Vespaiolo Breganze Doc “Le Colline di San Giorgio”

Anbaugebiet: Gebiet von San Giorgio di Perlena

Lage und Bodenart: Hügelland und Vulkanboden in Süd-Ost, Süd, Süd-West-Lage

Rebsorte: Vespaiola 100%

Erziehungsform: Guyot, Kordon-System

Anbauordnung: 2,5 x 1-1,2 m - 3.300-4.000 Stöcke /ha

Hergestellte Flaschen: 30.000 von 750 ml

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

Alterung: in Edelstahltanks; anschliessend gärt der Wein 2 Monate auf den Hefen

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet: stark blumig mit einem fruchtigen Duft an grünen Apfel erinnernd

Geschmack: trocken und frisch, im Mund lang anhaltend

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

