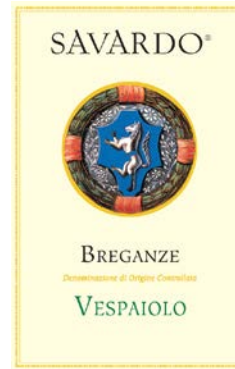


Vespaiolo Breganze Doc Superiore "Savardo"



Klassifikation: Vespaiolo Breganze Doc Superiore "Savardo"

Anbaugebiet: Costa-Gebiet von Breganze und Fara

Lage und Bodenart: Hügelland und Vulkanboden in Süd-Lage

Rebsorte: Vespaiola 100%

Erziehungsform: Doppel-Guyot (Cappuccina-Erziehung)

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

Herstellung: 90 Doppelzentner/ha

Weinlesemethode: manuell in Kisten von 15 kg geerntet

Hergestellte Flaschen: 10.000 von 750 ml

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

Alterung: in Edelstahl tanks; anschliessend gärt der Wein 5 Monate auf den Hefen

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet: intensiv, blumig mit fruchtigen Noten von Agrumen und weissem Pfirsich

Geschmack: trocken, frisch dank dem eingebundenen Säuregehalt der Trauben

Alkoholgehalt: 12,5%

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

