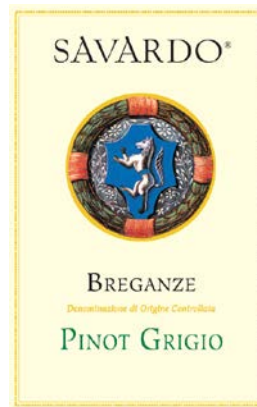


# Pinot Grigio Breganze Doc Superiore "Savardo"



**Klassifikation:** Pinot Grigio Breganze Doc Superiore "Savardo"

**Anbaugebiet:** Gebiet von Santo Stefano di Breganze

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

**Rebsorte:** Pinot Grigio 100%

**Erziehungsform:** Guyot, Kordon-System

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

**Weinlesemethode:** manuell in Kisten von 15 kg geerntet

**Hergestellte Flaschen:** 7.000 von 750 ml

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

**Alterung:** in Edelstahltanks; anschliessend gärt der Wein 5 Monate auf den Hefen

**Farbe:** Goldgelb mit rötlichen Reflexen

**Bouquet:** intensiv, blumig von Akazienblumen, duftend, mit fruchtigen Noten von exotischen Früchten

**Geschmack:** trocken, frisch, fruchtig

**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](mailto:info@cantinabreganze.it) [www.cantinabreganze.it](http://www.cantinabreganze.it)

