

Rosso Breganze Doc “Le Colline di San Giorgio”



Classificazione: Rosso Breganze Doc “Le Colline di San Giorgio”

Collocazione dei Vigneti: località San Giorgio di Perlana

Giacitura e tipo di terreno: collinare, vulcanico con esposizione sudest, sud, sud ovest

Varietà: Merlot 85% e Cabernet 85%

Sistema di allevamento: guyot, cordone speronato

Sesto di impianto: 2,5 x 1-1,2 m - 3.300-4.000 ceppi /ha

Bottiglie prodotte: 20.000 da 750 ml

Vinificazione: fermentazione in cisterne termocondizionate, 5 follature giornaliere, 8 giorni di macerazione

Affinamento: in vasche di acciaio inox

Colore: rosso rubino intenso

Bouquet: fruttato di lamponi, floreale di viole, speziato di erbe essiccate

Sapore: asciutto e robusto con tannini ben equilibrati

Grado alcolico: 12,50 % vol

Temperatura di servizio: 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

