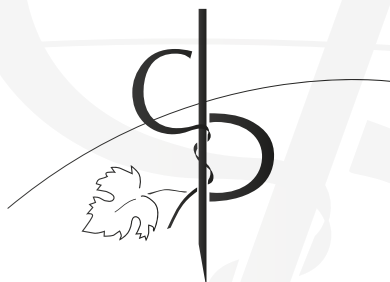


CANTINA
COL DOVÌGO



BREGANZE

Sant' Ivàn



Scheda tecnica

Denominazione

Breganze Pinot Grigio D.o.c.

Vitigni

100% Pinot Grigio

Zona di produzione

Vigneti di proprietà siti nelle colline breganzesi, prende il nome dalla via che costeggia i vigneti della Tenuta Col Dovigo

Forma di allevamento

Cordone speronato

Vinificazione

Raccolta a mano dell'uva in cassette. Diraspa - pigiatura e pressatura soffice. Fermentazione della durata dai 15 giorni ai 18 giorni alla temperatura massima di 18° C. Maturazione e affinamento in vasca di acciaio fino a Marzo sulle fecce nobili

Tenore alcolico

13%

Acidità totale

5,90 g/l

Colore

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

Profumo

Delicato, con spiccate note floreali, in particolare il fiore d'acacia

Sapore

Ampio e fresco, minerale e sapido grazie al terroir vulcanico di breganze

Abbinamenti

Antipasti e preparazioni a base di pesce e uova, piatti di risotti alle verdure

Cura nel servizio

Servire a 8-10 C°, stappare pochi minuti prima del consumo

Formati disponibili

0.750 lt