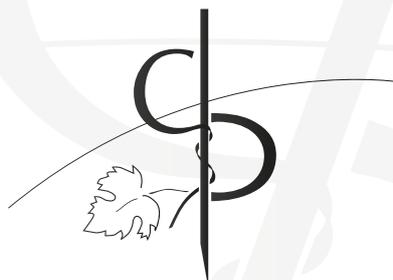


CANTINA
COL DOVIGO



BREGANZE

Rivole



Scheda tecnica

Denominazione

Breganze Bianco D.o.c.

Vitigni

55% Tai - 37% Chardonnay - 8% Sauvignon

Zona di produzione

Vigneti di proprietà siti nelle colline breganzesi, prende il nome della collina in cui sorge la Tenuta Col Dovigo

Forma di allevamento

Cordone speronato

Vinificazione

Raccolta a mano dell'uva, diraspa-pigiatura e macerazione carbonica delle uve per 6 ore. Pressatura soffice e fermentazione della durata dai 15 ai 18 giorni alla temperatura massima di 18 °C. Maturazione e affinamento in vasche d'acciaio fino a Marzo sulle fecce nobili

Tenore alcolico

13%

Acidità totale

6,00 g/l

Colore

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

Profumo

Straordinaria potenza di aromi che si aprono con frutta matura rinfrescata da note agrumate per finire con i sentori erbacei del sauvignon

Sapore

Ampio e fresco, ben equilibrato, riporta le fresche sensazioni rilevate al naso

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