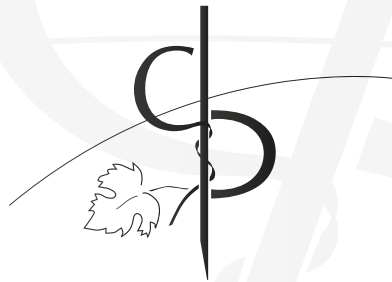


CANTINA
COL DOVÌGO



BREGANZE

Paezza



Scheda tecnica

Denominazione

Breganze Rosso D.o.c. Breganze

Vitigni

100% Merlot

Zona di produzione

Vigneti di Proprietà siti nelle colline breganesi, prende il nome di una strada panoramica, la Strada della Paezza

Forma di allevamento

Cordone speronato

Vinificazione

Raccolta a mano delle uve. Diraspa-pigiatura soffice; macerazione per 8 giorni ad un temperatura che non supera i 24 C°. L'affinamento avviene in vasca di acciaio per 6 mesi dove si svolge la fermentazione malolattica

Tenore alcolico

13%

Acidità totale

5,2 g/l

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi ramati

Profumo

Intenso e fruttato, con note di ciliegia e ribes

Sapore

Pieno e avvolgente, con piacevoli sensazioni di frutta rossa matura

Abbinamenti

Preparazioni di carni bianche e rosse, pollame nobile e piatti tradizionali a base di frattaglie

Cura nel servizio

Servire a 16-18 C°, stappare mezz'ora prima del consumo

Formati disponibili

0.750 lt