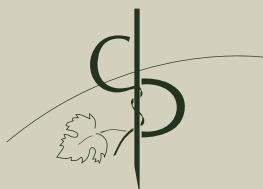


CANTINA  
COL DOVÌGO



BREGANZE



# SANT'IVÁN

## Scheda tecnica

### Denominazione

Pinot Grigio Breganze 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. Pigiatura e pressatura soffice. Fermentazione della durata dai 15 giorni ai 18 giorni alla temperatura massima di 18°C. Maturazione aff. in vasca di acciaio fino a marzo sulle fecce nobili.

### Tenore alcolico

13%

### Acidità totale

5,9 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