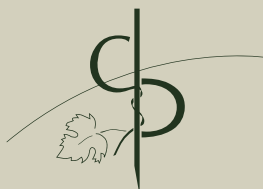


CANTINA  
COL DOVÌGO



BREGANZE



# BRAGETTI

## Scheda tecnica

### Denominazione

Veneto rosso I.G.T.

### Vitigni

100% Merlot.

### Zona di produzione

Vigneti di proprietà siti nelle colline breganzesi, prende il nome dalla via omonima che diede i natali a Valentino Bonollo fondatore della Cantina.

### Forma di allevamento

Cordone speronato.

### Vinificazione

Raccolta a mano delle uve. Segue una diraspa-pigiatura delle uve, fermentazione e macerazione in acciaio per 15 giorni ad una temperatura controllata di 25 C°. Affinamento di 12 mesi in barrique di Rovere francese e ulteriore riposo in bottiglia di 6 mesi.

### Tenore alcolico

13,5%

### Acidità totale

5 g/l

### Colore

Rosso rubino intenso.

### Profumo

Intensità e complessità aromatica. Decise note fruttate e floreali tendenti all'amarena e alla rosa rossa appassita; sfumato richiamo speziato di vaniglia dolce.

### Sapore

Strutturato, intenso, corposo. Morbidezza avvolgente, tannini decisi ed evoluti; al retrogusto sfumata frutta rossa e spezia dolce sostenuti da una decisa persistenza.

### Abbinamenti

Carni rosse grigliate e allo spiedo. Formaggi a pasta dura di media stagionatura.

### Cura nel servizio

Servire a 16-18C°. Stappare 30 minuti prima del consumo.

### Formati disponibili

0,750 lt