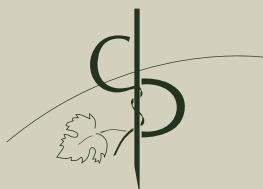


CANTINA
COL DOVÌGO



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

6,0 g/l

Colore

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Profumo

Grande intensità e complessità aromatica. Ingresso deciso di fiori bianchi e frutta tropicale con sfumate note vegetali del Sauvignon nel finale.

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