

Cabernet Breganze Doc "Bosco Grande"



Classificazione: Cabernet Breganze Doc "Bosco Grande"

Varietà di uva utilizzata: 100% Cabernet Sauvignon

Area di provenienza delle uve: Vigneto Bosco Grande

Produzione annua: 3.500 bottiglie.

Vinificazione ed affinamento: La macerazione dura circa 10 giorni con un procedimento che prevede programmate follature della vinaccia consentendo l'estrazione di tutte le sostanze nobili della buccia: colore, aromi e tannini. L'affinamento in botti e barriques, per la durata di 18 mesi e successivi 6 mesi in bottiglia.

Colore: Rosso rubino intenso.

Bouquet: il vino profuma in modo intenso di frutta matura di sottobosco, con sentori di tabacco, cioccolato e spezie.

Sapore: armonico, corposo e persistente, con un piacevole retrogusto di peperone..

Gradazione Alcolica: 13,50 % vol

Temperatura di servizio: 18- 20° C.

Cantina Beato Bartolomeo da Breganze Sca Via Roma 100 36042 Breganze (VI)

Tel. 0445 873112 Fax 0445 874516 export@cantinabreganze.it www.cantinabreganze.it

