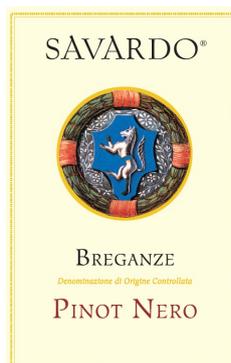


Pinot Nero Breganze Doc Superiore "Savardo"



Classificazione: Pinot Nero Breganze Doc Superiore "Savardo"
Collocazione dei Vigneti: località Santo Stefano Breganze e Fortelongo Fara Vicentino
Giacitura e tipo di terreno: collinare vulcanico con esposizione sud, sud-est, sud-ovest
Varietà': Pinot Nero 100%
Anno di impianto: vigneti di più di 8 anni
Sistema di allevamento: guyot, cordone speronato
Sesto di impianto: 2,5 x 1-1,2 m - 3.300-4.000 ceppi /ha
Vendemmia: manuale in cassette da 15 kg
Bottiglie prodotte: 10.000 da 750 ml
Vinificazione: fermentazione in vasche termo condizionate- 5 follature giornaliere-8 giorni di macerazione
Affinamento: per il 60% del prodotto in botti di rovere francese da 20 hl di cui metà nuove e per il rimanente 40% in vasche di acciaio inox
Colore: rosso rubino di media intensità
Bouquet: fruttato fine ed elegante con note speziate
Sapore: equilibrato, asciutto e corposo, di buona struttura
Grado alcolico: 13% vol
Temperatura di servizio: 18 °C



Cantina Beato Bartolomeo da Breganze Sca Via Roma 100 36042 Breganze (VI)
Tel. 0445 873112 Fax 0445 874516 info@cantinabreganze.it www.cantinabreganze.it

