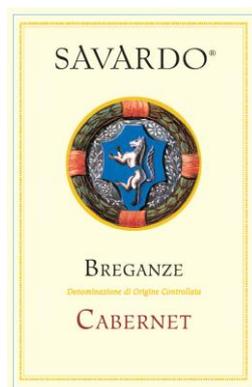


Cabernet Breganze Doc Superiore "Savardo"



Classificazione: Cabernet Breganze Doc Superiore "Savardo"

Collocazione dei Vigneti: località Montegoggio di Breganze e Fratte di Mason

Giacitura e tipo di terreno: collinare vulcanico con esposizione sud, sud-est, sud-ovest

Varietà: Cabernet Sauvignon 100%

Anno di impianto: vigneti di più di 15 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 casse da 15 kg

Bottiglie prodotte: 15.000 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

Bouquet: fruttato ed intenso con note speziate tipiche della varietà

Sapore: pieno, corposo con tannino equilibrato, di buona persistenza

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

