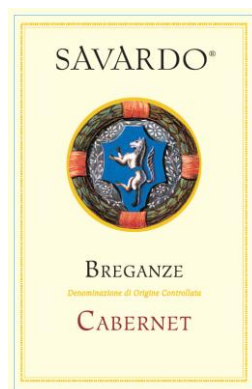


# Cabernet Breganze Doc Superiore "Savardo"



**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 cassette 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](http://www.cantinabreganze.it)

