

*Ca' Biasi*



## **BREGANZE MERLOT 2017**

**Uve impiegate:** 100% merlot

**Collocazione vigneti:** località Tretti a Fara e località Fratte nelle colline di Breganze con esposizione a sud terreno vulcanico.

**Vendemmia:** 22 settembre 2017

**Vinificazione:** Pigiatura e fermentazione in tini aperti con follature manuali a temperatura di fermentazione controllata tra i 27/32 °C durata circa 6-7 giorni, la macerazione e cessione del colore perfettamente riuscita fin dai primi giorni. Fermentazione malo-lattica spontanea. Una piccola parte viene affinata in legno.

**Caratteristiche tecniche:** Alcool %: 13  
Acidità g/LT : 5.50  
pH: 3.60  
Estratto g/LT: 29

### **Caratteristiche organolettiche:**

- ✓ **Colore:** rosso rubino intenso, vinoso.
- ✓ **Profumo:** ampio fruttato con sentori di spezie
- ✓ **Sapore:** asciutto armonico di buon corpo vino di carattere.



**Azienda Agricola  
Ca' Biasi  
di Dalla Valle Innocente**  
Produzione vini DOC Breganze  
Via Fratte 12 36042 Breganze  
Tel / fax 0445/851069  
E- mail : cabiasi @ libero.it