

CANTINA
COL DOVÌGO



BREGANZE



BRAGETTI

Scheda tecnica

Denominazione

Veneto rosso I.G.T.

Vitigni

100% Merlot.

Zona di produzione

Vigneti di proprietà siti nelle colline breganzesi, prende il nome dalla via omonima che diede i natali a Valentino Bonollo fondatore della Cantina.

Forma di allevamento

Cordone speronato.

Vinificazione

Raccolta a mano delle uve. Segue una diraspa-pigiatura delle uve, fermentazione e macerazione in acciaio per 15 giorni ad una temperatura controllata di 25 C°. Affinamento di 12 mesi in barrique di Rovere francese e ulteriore riposo in bottiglia di 6 mesi.

Tenore alcolico

13,5%

Acidità totale

5 g/l

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Intensità e complessità aromatica. Decise note fruttate e floreali tendenti all'amarena e alla rosa rossa appassita; sfumato richiamo speziato di vaniglia dolce.

Sapore

Strutturato, intenso, corposo. Morbidezza avvolgente, tannini decisi ed evoluti; al retrogusto sfumata frutta rossa e spezia dolce sostenuti da una decisa persistenza.

Abbinamenti

Carni rosse grigliate e allo spiedo. Formaggi a pasta dura di media stagionatura.

Cura nel servizio

Servire a 16-18C°. Stappare 30 minuti prima del consumo.

Formati disponibili

0,750 lt