

CANTINA
COL DOVÌGO



BREGANZE



SUAM

Scheda tecnica

Denominazione

Veneto rosso I.G.T.

Vitigni

55% Cabernet Sauvignon - 45% Merlot.

Zona di produzione

Vigneti di Proprietà siti nelle colline breganzesi.

Forma di allevamento

Cordone speronato.

Vinificazione

Raccolta a mano delle uve e appassimento in cassette per 15-20 giorni. Diraspa-pigiatura e macerazione per 20 giorni ad una temperatura che non supera i 24°C.

Maturazione in barrique di rovere francese per 24 mesi, ove si svolge la fermentazione malolattica. Successivo riposo in bottiglia per 7 mesi.

Tenore alcolico

14,5%

Acidità totale

4,8 g/l

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Grande intensità e complessità aromatica. Note decise di frutta rossa matura come amarena e prugna con sfumate spezie dolci e vaniglia nel finale.

Sapore

Alcolico, vellutato con tannini farinosi, complesso ma morbido. In bocca riporta le piacevoli sensazioni riconosciute precedentemente all'olfatto.

Abbinamenti

Carni rosse grigliate e allo spiedo, brasati. Formaggi a pasta dura stagionati.

Cura nel servizio

Servire a 16-18°C in bicchiere ampio, stappare un ora prima del consumo.

Formati disponibili

0,750 lt - 1,5 lt - 3 lt - 5 lt