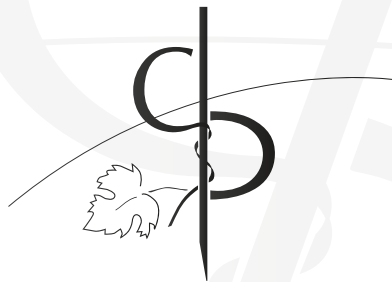


CANTINA
COL DOVÌGO



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 breganesi

Forma di allevamento

Cordone speronato

Vinificazione

Raccolta a mano delle uve e appassimento in cassetine per 15-20 giorni. Diraspa-pigiatura e macerazione per 20 giorni ad un temperatura che non supera i 24 °C. Maturazione in barrique di rovere francese per 12 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

Molto intenso, con note di frutta rossa sovrāmatura e vaniglia

Sapore

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

Abbinamenti

Arrosti di carni rosse, spiedi, brasato e formaggi saporiti

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