



BREGANZE DOC CABERNET

VINO:	50% Cabernet sauvignon e 50% Franc
DENOMINAZIONE:	BREGANZE Doc
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Secco

VINIFICAZIONE: I grappoli dei due cabernet vengono vendemmiati separatamente in momenti diversi in base al grado di maturazione. Con cura estrema vengono posti in cassette ad asciugare per 15 giorni prima di essere diraspati. L'uva viene poi diraspata totalmente e pigiata. Lasciata a macerare per 11 giorni con follature e rimontaggi frequenti. Una parte viene affinata in vasche di acciaio inox con fecce fini in sospensione, l'altra viene affinata in barriques di secondo passaggio per 6/12 mesi. Assemblato nella primavera dell'anno precedente, il vino non subisce una filtrazione aggressiva, per questo potrebbe presentare in bottiglia un leggero deposito.

CARATTERISTICHE: rosso importante dal colore rubino carico, presenta al naso aromi di piccola frutta rossa. In bocca è asciutto, di corpo e ricco di tannini dolci che donano una lunga persistenza. Invecchia bene per 5-6 anni e si sposa bene con capretto al forno, brasati, carni rosse saporite e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16° -18°C