



BREGANZE DOC ROSSO

VINO:	100% Merlot
DENOMINAZIONE:	BREGANZE Doc
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Secco

VINIFICAZIONE: I grappoli di merlot vengono vendemmiati manualmente e con cura estrema vengono posti in cassette ad asciugare per 15 giorni prima di essere vinificati. 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 all'inizio del secondo anno, il vino non subisce una filtrazione aggressiva, per questo potrebbe presentare in bottiglia un leggero deposito. Fa affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

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

Temperatura di servizio: 16° C