

Vino Rosso

BREGANZE DOC BOTACIN 2015

Vitigno:

Merlot e Cabernet Sauvignon.

Esposizione:

entrambi i vigneti di collina sono rivolti a Ovest.

Tipologia di terreno:

terre rosse di origine basaltica, ben strutturato e ricco di minerali.

Sistema di allevamento:

guyot e cordone speronato.

Produzione di uva per ettaro:

70 q.li.

Vinificazione e affinamento:

l'uva viene raccolta a piena maturazione fenolica. Viene subito diraspata senza pigiatura. Dopo una macerazione prefermentativa parte una naturale fermentazione con i lieviti indigeni che si protrae per diverse settimane all'interno dei nostri speciali serbatoi di acciaio dove il rimescolamento del mosto e delle bucce avviene grazie ai gas prodotti durante la fermentazione, senza l'ausilio di altri macchinari. Conclusa la fermentazione alcolica e malolattica il vino viene trasferito nelle piccole botti di rovere francese sotto la casa padronale dove prosegue l'affinamento.

Gradazione alcolica:

13% vol.

Esame organolettico:

il vino si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei accesi. All'olfatto è caldo, avvolgente, vellutato e armonico. Intense sensazioni di confettura di ciliegia si accompagnano a delicati sentori di ribes rosso, mora e lampone. È elegante, speziato, equilibrato, sapido e strutturato, con lieve accenno tannico che ne aumenta la persistenza. Al retro-olfatto ritornano decise le note fruttate anche con una maggiore percezione di spezie come cannella e vaniglia.

Abbinamenti gastronomici:

secondi piatti a base di carni rosse e selvaggina, tagliata e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

18° C.

