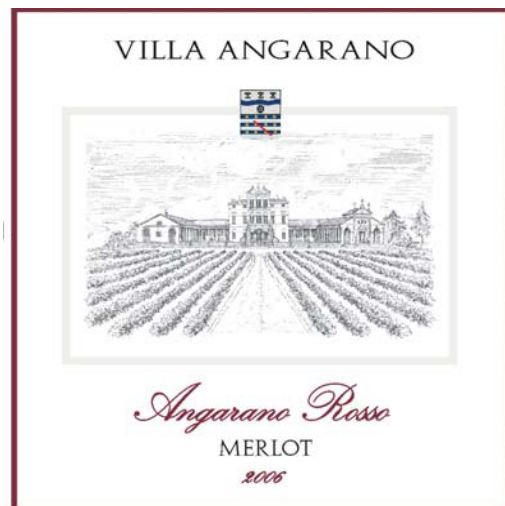


DENOMINAZIONE: *Breganze Rosso DOC Merlot 100%*

ANNATA: *2006*

STORIA DEL VINO: *Angarano Rosso di Villa Angarano e' frutto dell'assemblaggio di uve Merlot di piccoli appezzamenti adiacenti alla Villa padronale. I terreni variano da medio Impasto (Franco Argillosi) a sciolti con presenza in parte di scheletro fluviale, ciottoli. La conduzione dei vigneti inizia sin dalle prime fasi fenologiche mantenendo sempre e in relazione all'andamento climatico un equilibrio vegeto-produttivo. A maturazione, la raccolta viene effettuata manualmente per singolo appezzamento e per singolo clone.*



La vinificazione e macerazione avviene in contenitori d'acciaio per circa 15-18 giorni a temperatura controllata. Le uve sono vinificate separatamente per singolo appezzamento. Completata la prima fermentazione ha seguito la fermentazione malo-lattica in piccoli fusti di rovere, dove permane per circa 9 mesi effettuando solo un travaso di pulizia. Imbottigliamento è affinamento per circa 2-4 mesi prima della immissione nel mercato.

UVAGGIO: *Merlot 100%*

GRADAZIONE ALCOLICA: *13% - 13,5%*

ZONA DI PRODUZIONE: *Altitudine 150-200 mt. slm - esposizione sud sud-ovest*

TIPOLOGIA DEL TERRENO: *Da Medio Impasto a Sciolto*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *Cordone speronato con 6-8 gemme*

RESA PER ETTARO: *Non superiore a 70 quintali /ettaro.*

VENDEMMIA: *Ultima decade di Settembre primi di Ottobre; raccolta a mano con selezione delle uve.*

VINIFICAZIONE: *Le uve raccolte vengono vinificate a temperatura controllata tra i 25°-28°C. Macerazione dai 15-18 giorni mediante follature del cappello*

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO: *Il vino è stato trasferito in piccoli fusti di rovere francese per un periodo di 9 mesi. L'affinamento in bottiglia ha una durata di 2-4 mesi.*

BOTTIGLIA: *Bordolese: 75 cl*

CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE: *Rosso rubino intenso*

PROFUMO: *Profumi di frutta nera, speziato e varietale, tabacco con toni di Vaniglia. Retrogusto persistente.*

ABBINAMENTO/SAPORE: *Al palato pieno, rotondo e avvolgente; tannini morbidi. Si abbina bene con carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.*

