

SAN BIAGIO 2008



Composizione: Vespaiola 100%

Denominazione: Breganze Torcolato DOC Riserva 2008

Vendemmia: L'uva viene selezionata accuratamente e raccolta manualmente in piccoli contenitori da 2 kg e fatta appassire in modo naturale in granai ben areggiati.

Vinificazione: La torchiatura si effettua in febbraio con una resa di ca 25%. La fermentazione avviene in barriques di rovere. La fermentazione lenta dura quasi un anno.

Affinamento: 24 mesi in Barriques nuove - Gradazione Alcolica 15,5%

Terreno: Terreni calcarei, Franco Argilloso, ph.8

Zona di Produzione: Altitudine 200 mt slm, esposizione sud est-ovest.

Densità di Impianto: 4.500 Viti per Ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Rinnovato 8 gemme

Colore: Ambrato.

Profumi: Al naso sentori agrumati, confettura di albicocche e nocciola fresca.

Sapori: In bocca è dolce, morbido, sostenuto da una freschezza importante, persistente. Chiude con sentori di frutta secca, miele e mandorle.