

lonta





CAVALLARE

Vigneti:

Area D.O.C. Breganze
Marostica: località Marsan

Natura dei terreni:

Colline vulcaniche e pendii composti da rocce calcaree sedimentarie di origine marina

Varietà di uve:

Cabernet Franc, Merlot e altre varietà a bacca rossa complementari

Vendemmia:

Controllo della resa di uva per ettaro con vendemmia verde. Raccolta manuale dei migliori grappoli attentamente selezionati

Vinificazione:

Macerazione e fermentazione alcolica in serbatoi inox, fermentazione malolattica svolta in barrique

Affinamento:

15 - 18 mesi in barrique nuova
12 - 18 mesi in bottiglia

Imbottigliamento:

Giugno - Agosto

Caratteristiche del vino:

Colore: rosso rubino molto intenso e profondo

Profumo: profumi di frutti di bosco si sposano finemente con lievi sentori balsamici

Sapore: vino di grande eleganza esaltata da un palato ricco e di grande struttura dove dominano piacevoli sensazioni di frutta che continuano a evolvere lasciando una lunga e gradevole persistenza dell'aroma.

Azienda Agricola
Vigneto Due Santi

di Zonta - ssa

Viale Asiago, 174
36061 Bassano del Grappa (VI) - Italia
Tel e Fax 0424 502074
email: info@vignetoduesanti.it

Visite in cantina previo appuntamento telefonico
dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 18.30 e il sabato dalle ore 8.00 alle 12.00