

lonta





## DUE SANTI

### **Vigneti:**

Area D.O.C. Breganze  
Bassano del Grappa: località Due Santi

### **Natura dei terreni:**

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

### **Varietà di uve:**

Cabernet Sauvignon, 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  
sentori di menta e spezie

Sapore: vino la cui eleganza esalta il palato ricco e di grande  
struttura dove sensazioni di frutta e spezie continuano a evolvere  
lasciando una lunga, 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](mailto: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