

Brentino



Collocazione del vigneto:	dalle migliori zone di Breganze
Giacitura e tipo terreno:	piane ghiaiose e colline tufacee
Varietà di uva:	55% Merlot 45% Cabernet Sauvignon
Cure nella preparazione:	scelta di uve mature e ben sane
Tenore Alcool:	13,5%
Affinamento:	In botte: 12 mesi in botti piccole solo metà del vino
Durata del vino prevista:	da 6 a 8 anni
Imballo:	cartoni da 12 750ml e 24 375ml
Colore:	rubino intenso con toni leggermente granati
Profumo:	ampio e fruttato con sentori di legno
Sapore:	asciutto e di buon corpo, equilibrato con stoffa lunga, nerbo sentito e di carattere, lunga persistenza dell'aroma in bocca
Abbinamenti consigliati:	Primi piatti con sughi di selvaggina, arrosti e grigliate di carne rossa