ACQUISTATO IL .....

Breganze DOC Angarano Rosso 2011



L?eleganza del Merlot

Veneto, patria adottiva dei vitigni internazionali che da tempo qui hanno trovato casa diventando sinonimo di vini di qualità. Stiamo parlando di Sauvignon, Merlot, Cabernet: protagonisti oramai indiscussi in molte denominazioni di questa regione dove raggiungono risultati eccezionali, proprio come nel Breganze DOC che ti presentiamo oggi.

Fine interpretazione che esprime al meglio l'eleganza del Merlot, l'Angarano Rosso non teme l'invecchiamento perché è stato forgiato per affrontarlo senza timore dalle sapienti mani dell'enologo Marco Bernabei. E di un vino che sa invecchiare ha tutte le caratteristiche tipiche: naso etereo, di sottobosco e bocca davvero equilibrata. Qui a Bassano del Grappa le cinque sorelle Bianchi Michiel gestiscono con passione dal 2003 la storica Tenuta Villa Angarano, 8 ettari di vigneti che coltivano a Merlot, Cabernet, Chardonnay e Vespaiolo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto di origine alluvionale
Esposizione	Est-ovest, 200m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.400 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Merlot 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18° C
Quando Berlo	Da oggi per quattro anni
Abbinamento	Piatti elaborati di carne, bollito con le salse e stracotti
Vinificazione	Il vino rimane per 4 mesi sulle sue fecce fini fino all'avvenuta fermentazione malolattica spontanea. Affinamento di 8 mesi in barrique e tonneaux. Ulteriore affinamento in bottiglia per 2 anni - vino non filtrato
Sensazioni	Ottimo vino da invecchiamento, al naso è etereo, con profumi di radice, sottobosco e spezie dolci. La bocca è misurata ed equilibrata.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821