



BEATO  
BARTOLOMEO  
BREGANZE

# SAVARDO®

## Cabernet Sauvignon Breganze DOC Superiore "Savardo"



VARIETA'  
Cabernet Sauvignon



TEMPERATURA  
18-20° C

**Vigneto:** Tenuta Savardo

**Tipo di terreno:** collinare, vulcanico

**Bottiglie prodotte:** 15.000 da 750 ml

**Vinificazione:** fermentazione in vasche termo condizionate. 5 follature giornaliere. 8 giorni di macerazione

**Affinamento:** 12 mesi in botti di legno da 20 e 40 Hl.

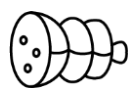
**Colore:** rosso rubino

**Bouquet:** intenso e fruttato con note speziate

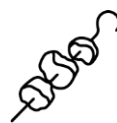
**Sapore:** corposo con tannino equilibrato, di buona persistenza

**Grado Alcolico:** 13% vol

### ABBINAMENTI



Arrosti



Spiedi



Selvaggina



Formaggi stagionati