

Pegoraro sas

Mossano (VI)

Cabernet DOC Colli Berici 20

- Area di produzione: Mossano, Vicenza
- Suoli: calcarei/argillosi
- Numero di bottiglie prodotte: 10.000
- Densità: 3.500 ceppi/ha
- Varietà: 75% Cabernet Franc – 25% Cabernet Sauvignon
- Vinificazione: in rosso. I grappoli vengono diraspati e pigiati. Con lieviti selezionati inizia la fermentazione in vasche d'acciaio o vetroresina a temperatura controllata di circa 28-30°C.
- Maturazione: in acciaio o vetroresina.

- Alcol: 12.5 %;
- Acidità totale: 5.0 g/l
- Zuccheri residui: 0.8 g/l



Pegoraro sas

Mossano (VI)

Syrah IGT Veneto 2016

- Area di produzione: Mossano, Vicenza
- Suoli: calcarei/argillosi
- Numero di bottiglie prodotte: 8.000
- Densità: 4.500 ceppi/ha
- Varietà: 100 % Syrah
- Vinificazione: in rosso. I grappoli vengono diraspati e pigiati. Con lieviti selezionati inizia la fermentazione in vasche d'acciaio o vetroresina a temperatura controllata di circa 28-30°C. Il mosto resta con le bucce per più di 20 giorni.
- Maturazione: in acciaio o vetroresina.

- Alcol: 13.5 %;
- Acidità totale: 5.0 g/l
- Zuccheri residui: 0.5 g/l



Pegoraro sas
Mossano (VI)

Tai DOC Colli Berici 2016

- Area di produzione: Mossano, Vicenza
- Suoli: calcarei/argillosi
- Numero di bottiglie prodotte: 10.000
- Densità: 3.500 ceppi/ha
- Varietà: 100% Tai
- Vinificazione: in bianco. I grappoli vengono diraspati e pigiati, dopodiché segue una pressatura soffice. A seguire il mosto sosta per circa 10 ore a 8-10 °C per una prima precipitazione statica. Eliminato il sedimento inizia la fermentazione con lieviti selezionati che avviene in vasche d'acciaio o vetroresina a temperatura controllata di circa 15-16°C.
- Maturazione: in acciaio o vetroresina su fecce fini per circa 3-4 mesi.

- Alcol: 13.5 %;
- Acidità totale: 4.70 g/l
- Zuccheri residui: 0.6 g/l



Pegoraro sas
Mossano (VI)

Rosè spumante brut

- Area di produzione: Mossano, Vicenza
- Suoli: calcarei/argillosi
- Numero di bottiglie prodotte: 10.000
- Densità: 3.500 ceppi/ha
- Varietà: 100% Tai rosso
- Vinificazione: in rosso. I grappoli vengono diraspati e pigiati. Dopo circa 10 ore il mosto viene separato dalle bucce e inizia la fermentazione primaria in vasche d'acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata, circa 18-20°C. Il vino resta in acciaio con le sue fecce fini fino a primavera quando viene indotta la seconda fermentazione in autoclave per la presa di spuma.
- Maturazione: in acciaio.

- Alcol: 12 %;
- Acidità totale: 5.0 g/l
- Zuccheri residui: 10.5 g/l



Pegoraro sas

Mossano (VI)

Tai Rosso DOC Colli Berici 2016

- Area di produzione: Mossano, Vicenza
- Suoli: calcarei/argillosi
- Numero di bottiglie prodotte: 15.000
- Densità: 3.500 ceppi/ha
- Varietà: 100% Tai Rosso
- Vinificazione: in rosso. I grappoli vengono diraspati e pigiati. Con lieviti selezionati inizia la fermentazione in vasche d'acciaio o vetroresina a temperatura controllata di circa 25-28°C.
- Maturazione: in acciaio o vetroresina su fecce fini per circa 3-4 mesi.

- Alcol: 13 %;
- Acidità totale: 5.10 g/l
- Zuccheri residui: 0.6 g/l

