

Vigneto Due Santi di Zonta SSA

Bassano del Grappa (VI)

RIVANA

AREA DI PRODUZIONE: Area D.O.C. Breganze

Bassano del Grappa: località Angarano

Marostica: località Marsan

SUOLI: Colline vulcaniche e pendii calcarei di origine morenica, 123 m s.l.m.

VARIETÀ: 70% Tai, 30% Sauvignon Blanc

VENDEMMIA: Settembre

VINIFICAZIONE: Uva pigiata e diraspata subito dopo la raccolta. Macerazione pellicolare prefermentativa di circa otto ore. Separazione del mosto dalle bucce con pressatura soffice. Lieviti indigeni. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi inox. Durata della fermentazione: 12 ÷ 15 giorni

MATURAZIONE: 3 ÷ 4 mesi sulle fecce fini

ALCOL: 12,5% ÷ 13,5%



Vigneto Due Santi di Zonta SSA

Bassano del Grappa (VI)

CAVALLARE

AREA DI PRODUZIONE: Area D.O.C. Breganze

Marostica: località Marsan

SUOLI: Colline vulcaniche e pendii calcarei di origine morenica, 123 m s.l.m.

VARIETÀ: 60% Merlot , 25% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

VENDEMMIA: Ottobre

VINIFICAZIONE: Uva pigiata e diraspata subito dopo la raccolta. Macerazione delle bucce per tutta la fermentazione alcolica. Separazione del mosto dalle bucce con pressatura soffice. Lieviti indigeni. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi inox. Durata della fermentazione: 12 ÷ 15

MATURAZIONE: Merlot: 15 mesi in piccole botti di rovere di secondo passaggio

Cabernet franc: 15 mesi in piccole botti di rovere nuove

ALCOL: 13,5% ÷ 14,5%



Vigneto Due Santi di Zonta SSA

Bassano del Grappa (VI)

DUE SANTI

AREA DI PRODUZIONE: Area D.O.C. Breganze

Bassano del Grappa: località Angarano

SUOLI: Colline vulcaniche e pendii calcarei di origine morenica, 123 m s.l.m.

VARIETÀ: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

VENDEMMIA: Ottobre

VINIFICAZIONE: Uva pigiata e diraspata subito dopo la raccolta. Macerazione delle bucce per tutta la fermentazione alcolica. Separazione del mosto dalle bucce con pressatura soffice. Lieviti indigeni. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi inox. Durata della fermentazione: 12 ÷ 15

MATURAZIONE: 15 - 18 mesi in piccole botti di rovere nuove

ALCOL: 13,5% ÷ 14,5%

