

Villa Angarano Srl

Bassano del Grappa (VI)

CA' MICHIEL - VENETO CHARDONNAY IGT

AREA DI PRODUZIONE: Bassano del Grappa, 120m slm, esposizione dei vigneti est-ovest

SUOLI: Alluvionale, a medio impasto

VARIETÀ: 100% Chardonnay

VENDEMMIA: Prima decade di settembre

VINIFICAZIONE: Fermentazione separate delle uve a una temperatura controllata di 14-16°C;
fermentazione alcolica per 20-25 giorni sui lieviti per circa 6 mesi

MATURAZIONE: Affinato in botte di rovere per 9 mesi

ALCOL: 14,00%

COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMO: Frutta matura, vaniglia, con note di albicocca

SAPORE: Aromatic con buona acidità



Villa Angarano Srl

Bassano del Grappa (VI)

5 SISTERS - VENETO ROSATO IGT

AREA DI PRODUZIONE: Bassano del Grappa, 120m slm, esposizione dei vigneti nord-sud

SUOLI: Alluvionale, da medio impasto a sciolto

VARIETÀ: 100% Merlot

VENDEMMIA: Prima decade di ottobre, raccolta delle uve durante le ore notturne a temperature inferiori

VINIFICAZIONE: Macerazione pellicolare degli acini per 60 ore; spremitura a freddo; vinificazione alcolica a temperature di 12°C per circa 2 mesi

MATURAZIONE: Contatto con le fecce fini dei lieviti per circa 5 mesi; pulizia e stabilità del vino: naturale

ALCOL: 12,50%

COLORE: Il colore delle rose

PROFUMO: Fiori bianchi, fiori di pesco, ciliegia

SAPORE: Sapido, buona spalla acida, piuttosto persistente



Villa Angarano Srl

Bassano del Grappa (VI)

ANGARANO BIANCO - BREGANZE VESPAIOLO DOC

AREA DI PRODUZIONE: Bassano del Grappa, 118 m slm, esposizione dei vigneti nord-sud

SUOLI: Alluvionale, a medio impasto

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Metà settembre

VINIFICAZIONE: Prima fermentazione a una temperatura controllata di 14-16°C; fermentazione alcolica per 40-45 giorni a contatto con i lieviti per almeno 4 mesi

MATURAZIONE: Filtrazione ed imbottigliamento

ALCOL: 13,50%

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: Pompelmo rosa e buccia di mandarino

SAPORE: Aromatico, acidità eccellente



Villa Angarano Srl

Bassano del Grappa (VI)

ANGARANO ROSSO - BREGANZE ROSSO DOC

AREA DI PRODUZIONE: Bassano del Grappa, 120 m slm, esposizione dei vigneti nord-sud

SUOLI: Alluvionale, da medio impasto a sciolto

VARIETÀ: 100% Merlot

VENDEMMIA: Prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE: Fermentazione a temperature controllata tra 25-28°C; rottura del cappello seguita da macerazione di 15-18

MATURAZIONE: Fermentazione malolattica in piccolo fusti di rovere; 2-4 mesi di invecchiamento in bottiglia

ALCOL: 13,50%

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Profumi di frutta nera, speziato e varietale, tabacco con toni di vaniglia; retrogusto persistente

SAPORE: Al palato pieno, rotondo e avvolgente; tannini morbidi



Villa Angarano Srl

Bassano del Grappa (VI)

QUARE DI ANGARANO - VENETO CABERNET SAUVIGNON IGT

AREA DI PRODUZIONE: Bassano del Grappa, 120 m slm, esposizione dei vigneti nord-sud

SUOLI: Alluvionale, a medio impasto

VARIETÀ: 100% Cabernet Sauvignon

VENDEMMIA: Metà ottobre

VINIFICAZIONE: Vinificazione separata dei grappoli a 28°-30°C; fermentazione alcolica di circa 15-18 giorni

MATURAZIONE: Elevazione in legno per circa 24 mesi; affinamento in bottiglia per circa 9 mesi

ALCOL: 14/14,50%

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Peperone e piccoli frutti rossi

SAPORE: Caldo, morbido, tannino ben integrato, buona persistenza



Villa Angarano Srl

Bassano del Grappa (VI)

SAN BIAGIO - BREGANZE TORCOLATO RISERVA DOC

AREA DI PRODUZIONE: Bassano del Grappa, 118 m slm, esposizione dei vigneti nord-sud

SUOLI: Calcareo, franco-argilloso, ph.8

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Metà settembre - Appassimento in fruttaiolo delle uve

VINIFICAZIONE: Torchiatura in febbraio con una resa del 25% ca; prima fermentazione in barrique di rovere; fermentazione lenta dura quasi un anno

MATURAZIONE: 24 mesi in barrique nuove

ALCOL: 14,00%

COLORE: Giallo ambra brillante

PROFUMO: Sentori agrumati, confettura di albicocca e nocciola fresca

SAPORE: Dolce, morbido, sostenuto da una freschezza importante, persistente; retrogusto con sentori di

