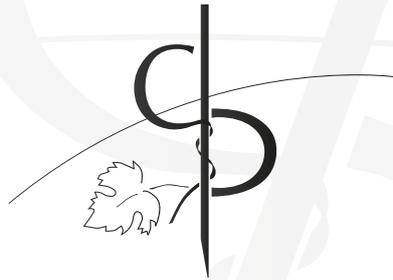


CANTINA
COL DOVÌGO



BREGANZE

Vespaiolo



Scheda tecnica

Denominazione

Vespaiolo Breganze D.o.c.

Vitigni

100% Vespaiola

Zona di produzione

Vigneti di Proprietà siti nelle colline breganesi

Forma di allevamento

Doppio capovolto

Vinificazione

Raccolta a mano dell'uva, diraspa-pigiatura e macerazione carbonica delle uve per 6 ore. Pressatura soffice e fermentazione della durata dai 15 ai 18 giorni alla temperatura massima di 18 °C. Maturazione e affinamento in vasche d'acciaio fino a gennaio sulle fecce nobili

Tenore alcolico

12.5%

Acidità totale

6,6 g/l

Colore

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

Profumo

Fresco, con piacevoli note di pompelmo e mandorla

Sapore

La freschezza è travolgente, ben bilanciata dalla morbidezza e dalla sapidità

Abbinamenti

Buono come aperitivo, si presta bene anche a tutto pasto in abbinamento con piatti a base di pesce, Bacalà alla vicentina e asparagi con uova

Cura nel servizio

Servire a 8-10 °C, stappare pochi minuti prima del consumo

Formati disponibili

0.750 lt