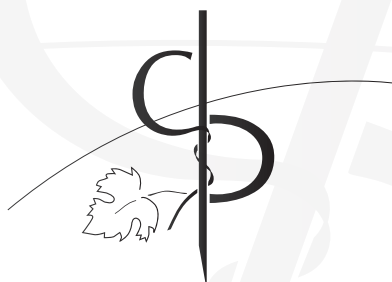


CANTINA
COL DOVÌGO



BREGANZE

Vespaiole

Selezione Vignariva



Scheda tecnica

Denominazione

Veneto i.g.t. Vespaiole

Vitigni

100% Vespaiole

Zona di produzione

Vigneti di proprietà siti nelle colline breganzesi, prende il nome dalla "Vigna Riva", la collina di altitudine più elevata della nostra tenuta

Forma di allevamento

Cordone speronato

Vinificazione

Raccolta a mano dell'uva in cassette. Pigiatura e pressatura soffice. Fermentazione della durata dai 15 giorni ai 18 giorni alla temperatura massima di 18° C. Affinamento in botte di rovere per 3 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi

Tenore alcolico

13%

Acidità totale

6,00 g/l

Colore

Giallo dorato

Profumo

Molto intenso e intrigante con sentori di frutta gialla matura, fiori bianchi e vaniglia

Sapore

Ben strutturato, avvolgente e sapido. Note di albicocca si affiancano a richiami di yoghurt sfumando verso aromi erbacei molto eleganti

Abbinamenti

Particolarmente indicato per piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi saporiti

Cura nel servizio

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

Formati disponibili

0.750 lt