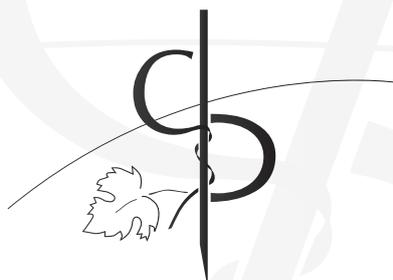


CANTINA  
COL DOVÌGO



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