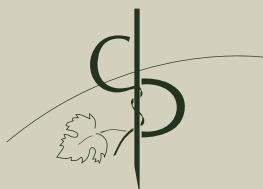


CANTINA
COL DOVÌGO



BREGANZE



VESPAIOLO SUPERIORE

Scheda tecnica

Denominazione

Vespaiole superiore Breganze D.O.C.

Vitigni

100% Vespaiole.

Zona di produzione

Vigneti selezionati di proprietà siti nelle colline breganzesi con bassa resa per ettaro.

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

6,0 g/l

Colore

Giallo dorato.

Profumo

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

Sapore

Fresco, strutturato, di buona persistenza. Note di frutta matura tendenti all'albicocca con uno sfumato accenno vanigliato.

Abbinamenti

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

Cura nel servizio

Servire a 10-12°C, stappare pochi minuti prima del consumo.

Formati disponibili

0,750 lt