

CANTINA
COL DOVÌGO



BREGANZE



VESPAIOLO

Scheda tecnica

Denominazione

Vespaiole Breganze D.O.C.

Vitigni

100% Vespaiole.

Zona di produzione

Vigneti di Proprietà siti nelle colline breganzesi.

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

Piacevoli note di fiori bianchi, 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