



BREGANZE DOC VESPAIOLO

VINO:	100% Vespaiole
DENOMINAZIONE:	BREGANZE Doc
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Secco

VINIFICAZIONE: vendemmia scelta con cassette da 10 kg, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 18° gradi. Affinato per il 60% in vasche di acciaio inox con fecce fini in sospensione per un mese circa e un 40% in barriques di acacia (messo da mosto il secondo giorno di fermentazione e mantenuto fino all'imbottigliamento con batonage effettuati due volte alla settimana, per tutto il periodo di affinamento).

CARATTERISTICHE: ha un colore giallo paglierino intenso, con profumi floreali che ricordano i fiori di acacia e di camomilla, tendenti a note speziate di tabacco dolce, con qualche nota di frutto della passione. Ha un sapore secco, pieno, leggermente acidulo di buona persistenza aromatica. Si abbina bene ad antipasti di pesce (carpaccio di pesce spada o altro) anche crudo (ostriche), asparagi alla bassanese, bacalà mantecato, torte salate.

Temperatura di servizio: 10°C