

VESPAIOLO



Collocazione
del vigneto: le colline della zona DOC Breganze

Giacitura
e tipo terreno: colline vulcaniche e tufacee

Varietà di uva: 100% Vespaiole

Cure nella
preparazione: macerazione a freddo per due giorni
e pressatura soffice in
iper-riduzione

Affinamento: per quattro mesi
in vasche di acciaio

Agli occhi: giallo paglierino scarico
con riflessi verdolini

Al naso: profumo netto e intenso con note
floreali piuttosto spiccate,
caratteristico del vitigno

In bocca: secco e pieno; buona la freschezza
dovuta all'acidità, gradevole la
persistenza aromatica.

Tipico abbinamento locale con il
"baccalà alla vicentina" o gli
"asparagi bianchi alla bassanese"
ma in generale con i piatti a base
di pesce o di verdure grigliate.