

# 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.