Vespaiolo

Varietà

100%
Vespaiola

Dettagli

Collocazione del vigneto:
le colline della zona DOC Breganze

Giacitura e tipo terreno:
colline vulcaniche e tufacee

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

Affinamento:
per quattro mesi in vasche di acciaio

Note organolettiche

Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini

Secco e pieno; buona la freschezza dovuta all'acidità, gradevole la persistenza aromatica

Profumo netto e intenso con note floreali piuttosto spiccate, caratteristico del vitigno

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