

# Valvolpara Vespaiolo

## Varietà



## Dettagli

### Collocazione del vigneto:

Val Volpara in località Branza a Breganze

### Giacitura e tipo terreno:

colline vulcaniche e tufacee

### Cura nella preparazione:

leggera surmaturazione delle uve per 10 giorni,  
macerazione a 5 gradi per 4 giorni, pressatura soffice

### Affinamento:

in vasche di acciaio per cinque mesi sui lieviti



## Note organolettiche



Giallo paglierino con riflessi verdi



Secco, ricco, rotondo, sul finale la freschezza data dall'acidità lascia in bocca un sentore piacevolmente lungo



Intenso e gradevole, con sentore di frutta bianca e gialla, pera, albicocca e mela



Pesci saporiti, tra cui anche il classico baccalà alla vicentina. Ottimo servito fresco assieme a dei risotti