

Vespaiolo

Varietà



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