

Vespaiolo



Collocazione del vigneto:	comprensorio zona DOC Breganze
Giacitura e tipo terreno:	colline vulcaniche e piane ghiaiose
Varietà di uva:	Vespaiola 100% varietà autoctona appetita dalle vespe
Cure nella preparazione:	vendemmia scelta e pressatura soffice
Tenore Alcool:	12%
Affinamento:	in vasche di acciaio inox per 4 mesi con movimento delle fecce
Imballo:	cartoni da 6 e da 12x750 ml
Colore:	giallo paglierino scarico con riflessi verdi
Profumo:	netto, intenso con note floreali piuttosto spiccate, caratteristico del vitigno
Sapore:	secco e pieno di buona freschezza dovuta all'acidità, di buona persistenza aromatica
Abbinamenti consigliati:	Baccalà o asparagi ma anche piatti a base di pesce.