



Brenta

BREGANZE VESPAIOLE DOC

Bianco fermo secco



Vino Certificato Biologico

UVE	100% Vespaiole
IN CAMPO	
VIGNETO	1,5 ha, 118m slm, esposizione nord-sud, impiantato nel 2006
TERRENO	alluvionale e argilloso, a medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot doppio e singolo capovolto con 8-10 gemme
IN CANTINA	
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.400 ceppi/ha
RESA	massimo 85 quintali/ha
VENDEMMIA	terza settimana di settembre, raccolta manuale e selezione dei grappoli
VINIFICAZIONE	fermentazione sur lies in contenitori di acciaio a una temperatura controllata di 14-16°C per almeno 4 mesi
BOTTIGLIA	Borgognotta 750 ml

Autentica espressione dell'uva autoctona Vespaiole, di sorprendente freschezza e acidità, ma soprattutto di grande capacità di invecchiamento. Il vino prende il nome dal fiume Brenta, la cui sponda destra delimita il vigneto stesso.

ANALISI SENSORIALE

Vista: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfattiva: pompelmo rosa e buccia di mandarino

Gusto-olfattiva: aromatico, acidità eccellente

Temperatura di servizio: 8°C

Alcol: 13,5%vol

ABBINAMENTO

Si abbina bene con antipasti, fritti, piatti vegetariani e pesce. Una interessante alternativa alle bollicine per l'aperitivo.

Una ricetta della tradizione locale che suggeriamo Asparago Bianco DOP di Bassano del Grappa con uova e olio extra vergine prodotto da olive biologiche di Villa Angarano.