



Brenta

BREGANZE VESPAIOLO 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
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.400 ceppi/ha
RESA	massimo 85 quintali/ha
VENDEMMIA	terza settimana di settembre, raccolta manuale e selezione dei grappoli
IN CANTINA	
VINIFICAZIONE	fermentazione sur lies in contenitori di acciaio a una temperatura controllata di 14-16°C per almeno 4 mesi
N. DI BOTTIGLIE PRODOTTE	10.000
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

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.