



# Brenta

BREGANZE VESPAIOLO DOC

Dazu passt



Biologisch zertifiziert

TRAUBENSORTE	100% Vespaïola
IM FELD	
WEINGUT	1,5 ha, 118 m ü.d.M., Nord-Süd Ausrichtung, eingepflanzt im 2006
BODEN	Schwemmland- und Lehmböden, mittlere Festigkeit
HALTUNGSSYSTEM	Guyotschnitt doppelt und einzeln, umgedreht mit 8-10 Knospen
BEPFLANZUNGSDICHTE	4.400 Stämme/ha
ERTRAG	max. 85 Dezitonnen/ha
ERNTE	Dritte Septemberwoche, von Hand mit Auslese der Reben
IM KELLER	
WEINHERSTELLUNG	Gärung sur lies in Edelstahltank bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16° C während mindestens 4 Monaten
ANZAHL PRODUZIERTE WEINFLASCHEN	10.000
BURGUNDERFLASCHE	750 ml

*Authentischer Ausdruck der einheimischen Trauben Vespaïola, die überraschend frisch und säuerlich sind, aber vor allem auch eine hohe Reifefähigkeit besitzen. Der Wein wird Brenta genannt, nach dem Fluss, der durch Bassano fließt und dessen rechtes Ufer das Weingut abgrenzt*

## SENSORISCHE ANALYSE

**Farbe** strohgelbe Reflexe mit grünlichem Glanz

**Geruch** Pink Grapefruit und Mandarinschale

**Geschmacke** aromatisch, ausgezeichnete Säure

**Trinktemperatur** 8

Passt gut zu frittierten Vorspeisen, vegetarischen Gerichten und Fisch – eine interessante Alternative zu Apéro-Bläschen.

*Passendes Gericht der einheimischen Tradition*  
Weisse Spargeln DOP aus Bassano del Grappa mit gekochten Eiern und extra vergine biologisches Olivenöl der Villa Angarano.



Via Contrà San Michele 4/B  
36061 Bassano del Grappa (VI)  
+39 424 910055  
info@levieangarano.com  
www.villaangarano.com