



BREGANZE DOC VESPAIOLO

VINO:	100% Vespaiolo
DENOMINAZIONE:	BREGANZE Doc
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Secco

VINIFICAZIONE: vendemmia scelta con cassette da 10 kg, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 18° gradi. Affinato in vasche di acciaio inox con fecce fini in sospensione per un mese circa.

CARATTERISTICHE: dal colore giallo paglierino con riflessi verdi, dal profumo floreale e fruttato di mela, dal sapore secco, pieno, leggermente acidulo di buona persistenza aromatica. Si abbina bene ad antipasti di pesce (carpaccio di pesce spada o altro) anche crudo (ostriche), asparagi alla bassanese, baccalà alla vicentina, torte salate.

Temperatura di servizio: 8°C